

Umowa nr

Zawarta w dniu **2023 r.** pomiędzy:

Gminą Kosakowo z siedzibą w Kosakowie 81-198, ul. Żeromskiego , w imieniu której występuje **Szkoła Podstawowa w Kosakowie** z siedzibą w Kosakowie, ul. Żeromskiego 11, reprezentowaną przez dyrektora Monikę Pawlicką NIP,

REGON:.....

zwany dalej „Zamawiającym” działający w imieniu własnym

a działającą na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG) Rzeczypospolitej Polskiej, prowadzonej przez ministra właściwego ds. Gospodarki, pod firmą z siedzibą w przy ul., NIP, REGON.....,

zwaną w treści umowy „Wykonawcą”,

w wyniku rozstrzygniętego postępowania nr

.....**podpisano umowę o następującej treści:**

Na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2022 r., poz. 1710 z późn. zm.)

§ 1. Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla:
 - a) uczniów do Szkoły Podstawowej w Kosakowie, ul. Żeromskiego 11.
2. Przedmiot umowy obejmuje zapewnienie codziennej dostawy i dowóz własnym transportem posiłków dla uczniów do ww. placówki oświatowej.

§ 2. Zakres przedmiotu umowy

1. Usługę obejmującą przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków dla uczniów do Szkoły Podstawowej w Kosakowie, ul. Żeromskiego 11. Opis przedmiotu zamówienia, oraz warunki jego realizacji zawarte są w SWZ.
2. Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia. Rodzaj 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: w szczególności wykonanie prac związanych z przewozem posiłków, wytwarzaniem posiłków.
3. Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę powinno trwać nieprzerwanie przez cały okres realizacji umowy.
4. Zamawiający może w każdym czasie realizacji umowy zwrócić się do Wykonawcy o przedłożenie oświadczenia o zatrudnianiu na umowę o pracę pracowników, o których mowa w ust. 2. Wykonawca ma obowiązek przedłożyć wskazane oświadczenie Zamawiającemu w terminie 7 dni kalendarzowych od dnia otrzymania wezwania.

§ 3. Termin realizacji

1. Zamawiający wymaga, aby przedmiot umowy był realizowany w terminie:
od 01.09.2023r. do 20.06.2024 r.
2. Zamawiający dopuszcza zmianę terminu realizacji przedmiotu umowy np. podczas stanu zagrożenia epidemiologicznego lub stanu epidemii, lub inne dni uzasadnione przepisami prawa, jednak po wcześniejszym uzasadnieniu przez Strony, z załączeniem odpowiednich dokumentów i oświadczeń dotyczących np.:
 - a) decyzji wydanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego lub działającego z jego upoważnienia Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, w związku z przeciwdziałaniem COVID-19 nakładających na Wykonawcę obowiązek podjęcia określonych czynności zapobiegawczych lub kontrolnych;
 - b) poleceń wydanych przez wojewodów lub decyzji wydanych przez Prezesa Rady Ministrów związanych z przeciwdziałaniem COVID-19, o których mowa w art. 11 ust. 1 i 2 Ustawy dotyczącej COVID-19 (Dz. U. z 2020 r. poz. 695 ze zm.).
 - c) nauki zdalnej uczniów z powodu zaniżonej temperatury powietrza w szkole.
3. Zamawiający ustosunkuje się w terminie 7 dni od daty wpływu wniosku Wykonawcy dotyczącego sytuacji, o których mowa w ust 2.
4. Dopuszczalne zmiany terminów realizacji przedmiotu umowy oraz warunki tych zmian zostały szczegółowo opisane w § 14 umowy.

§ 4. Wymagania dotyczące posiłków

1. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez osoby wyznaczone do reprezentacji ze strony Zamawiającego, o których mowa w § 11.
2. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły dostawa posiłku odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków w swojej firmie na zasadach dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej wynikających z systemu HACCP, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132).
4. Przygotowanie i dostarczanie/wydawanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L z 2004 r., nr 139, poz. 1 ze zm.: Dz. Urz. UE L z 2008 r., Nr 153, poz. 42; Dz. Urz. UE L z 2008 r., Nr 277, poz. 7; Dz. Urz. UEL z 2009 r., Nr 87, poz. 109), ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tejże ustawy.
5. Posiłki dla uczniów szkoły dodatkowo muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia określonymi 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 (Dz. U. z 2016 poz. 1154) z uwzględnieniem zasad prawidłowego żywienia i najważniejszych elementów stylu życia, których realizacja daje szansę na prawidłowy rozwój, sprawność intelektualną i fizyczną oraz długie życie w zdrowiu określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży.
6. Bezwzględnie należy przestrzegać norm zapotrzebowania na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Dostarczone posiłki

- muszą być zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
7. Zamawiający zastrzega, że dostarczane posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników i smaczne;
 - b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż **dwie** porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku;
 - c) do przygotowania posiłku należy stosować:
 - ✓ produkty zbożowe lub ziemniaki,
 - ✓ warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - ✓ mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - ✓ tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - ✓ sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
 - ✓ zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli;
 - d) napoje – dopuszcza się wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, wodę (może być z cytryną), napoje mleczne,
 - e) potrawy i posiłki powinny być przygotowywane i podawane w sposób estetyczny,
 - f) dostarczane i wydane posiłki muszą być sporządzone przy użyciu produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznym,
 - g) nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
 8. Wykonawca zachowa wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie dostarczenia i wydania posiłków.
 9. Posiłki muszą bezwzględnie być przygotowywane w dniu ich dostarczenia/wydawania i gotowe do spożycia po ich dostarczeniu/wydaniu.
 10. Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki poza obszarem szkoły, w lokalu gastronomicznym będącym w jego dyspozycji.
 11. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
 12. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie Fast food.
 13. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
 14. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu danego tygodnia. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni.

15. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków, tj. odpowiednia gramatura, wartość energetyczna i odżywcza, właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw, dobór właściwych surowców, dobór właściwych procesów technologicznych oraz zgodny z ofertą wsad do kotła.
16. Personel Wykonawcy winien posiadać odpowiednie przygotowanie, bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz ważne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
18. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłki własnym transportem dopuszczonym do przewozu żywności, w specjalistycznych pojemnikach termoizolacyjnych lub pojemnikach gastronomicznych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw, sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanemu, odkształcaniu i niszczeniu produktów. Wykonawca ponosi także koszt załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadów na własny koszt.
19. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz za jego walory smakowe i estetyczne.
20. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80, poz. 545).
21. Wykonawca zobowiązany jest 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 przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80, poz. 545).
22. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - a) gorące drugie dania: +63°C
 - b) potrawy serwowane na zimno: +4°C
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
24. Składniki poszczególnych posiłków muszą zostać ułożone na naczyniach w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu).
25. Posiłek uczniów Szkoły Podstawowej - obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w Rozporządzeniu 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. z 26 lipca 2016r. poz. 1154) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-14 lat (szkoła podstawowa).
26. Dla uczniów Szkoły Podstawowej - posiłek musi spełniać warunki określone w Opisie przedmiotu zamówienia (Rozdział IV SWZ).
27. Wykonawca zobowiązany jest, w ramach umowy, do zapewnienia posiłków alternatywnych dla dzieci i uczniów wymaganych diet eliminacyjnych.

§ 5. Wymagania dostarczania i wydawania posiłków

1. Posiłki muszą być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki.
2. Wykonawca wyda posiłki uczniom Szkoły Podstawowej w Kosakowie w czasie przerw ustalonych z dyrektorem szkoły.
3. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły dostawa posiłku odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w placówce pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń.
5. Personel Wykonawcy musi posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno–epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu czynności związanych z przedmiotem zamówienia.
6. Wykonawca wydawać będzie posiłki na nieuszkodzonych, jednolitych naczyniach wielokrotnego użytku, dostosowanych do wyparzania i spełniających normy użytkowe dla dzieci w żywieniu zbiorowym z nierdzewnymi sztućcami.
7. Niedopuszczalne jest podanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym, obiad (drugie danie) musi być podane na dużych talerzach.
8. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami.
9. Po spożyciu posiłków przez uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z placówki we własnym zakresie brudnych termosów, w których były dostarczane posiłki. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP. Wykonawca jest odpowiedzialny za czystość miejsca, w którym wydawane są posiłki.
10. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa korzystając z pomieszczeń i sprzętu Zamawiającego oraz własnych środków myjących.
11. Wykonawca dba o powierzony mu sprzęt, w przypadku awarii dokonuje napraw.
12. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno–epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami

§ 6. Wymagania dotyczące ilości posiłków

1. Wykonawca przyjmuje zamówienia rodziców i rezygnacje z posiłków, wykorzystując do tego np. bezpłatną aplikację, która zostanie podana do wiadomości rodzicom.
2. Bezpłatna aplikacja powinna uprawniać Zamawiającego do
 - weryfikacji liczby osób korzystających z posiłku w danym dniu
 - zliczenia wydanych posiłków w danym okresie rozliczeniowym
 - dostępu do szczegółowej historii wydań
3. Zamówienia **rodziców uczniów** na posiłki wpływać będą **do Wykonawcy** najpóźniej z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
4. **Rezygnację z posiłku rodzic ucznia zgłasza Wykonawcy** dzień przed jego przygotowaniem do godz. 14.00

5. Rodzice uczniów dokonują zapłaty za posiłki do 10-go dnia każdego miesiąca na konto podane rodzicom przez Wykonawcę.
6. W związku z czasowym ograniczeniem lub brakiem zamówieniem przez Rodziców posiłków w ilościach szacowanych przez Zamawiającego, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
7. Zamówienie przez Rodziców posiłków będących przedmiotem tej umowy Zamawiającego w większej lub mniejszej ilości niż przewidywana przez Zamawiającego nie stanowi zmiany umowy i nie wymaga sporządzenia aneksu do umowy.

§ 7. Jakość usług i jadłospisy

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
2. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
3. Wykonawca obowiązany jest do naprawienia szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
5. Niewłaściwą jakość usługi (niezgodność z umową) stwierdzać będzie Zamawiający na piśmie, przy udziale przedstawiciela Wykonawcy wezwanego do siedziby Zamawiającego. Brak stawiennictwa nie tamuje sporządzenia protokołu reklamacji.
6. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia, według jadłospisów uzgodnionych z Zamawiającym. Wszystkie jadłospisy, według których będą przygotowywane posiłki winny być zaakceptowane i podpisane przez dietetyka Wykonawcy, winny zawierać gramatury wraz z załączeniem kalkulacji wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość "wsadu do kotła" w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość przedstawiona w ofercie i ujęta w niniejszej umowie.
7. Wykonawca dokona zmian jadłospisu na wniosek Zamawiającego w maksymalnym terminie 5 dni roboczych. Zmieniony jadłospis będzie zaakceptowany przez dietetyka Wykonawcy oraz będzie posiadać załączone kalkulacje wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość „wsadu do kotła” w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość przedstawiona w ofercie i ujęta w niniejszej umowie.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli procesu produkcyjnego przygotowania posiłków w lokalu Wykonawcy oraz wydawanych posiłków w lokalu udostępnianym przez Zamawiającego. Kontrola dotyczyć będzie rodzaju i jakości produktów użytych do przygotowania posiłków, sposobu przygotowania, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu i warunków transportu. Z przeprowadzonej kontroli będzie sporządzony protokół.
9. Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości, tj. zgodnej z wymaganiami wskazanymi w §1 ust. 2 i zawsze świeże, posiadające aktualne, przynajmniej 3 – dniowe, terminy ważności (przydatności do spożycia), nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
10. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

§ 8. Podwykonawcy

1. Wykonawca za wcześniejszą zgodą Zamawiającego w czasie realizacji umowy, może zlecić wykonanie części określonych w umowie prac Podwykonawcy. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest w terminie 7 dni od daty zawarcia umowy z Podwykonawcą, pisemnie powiadomić Zamawiającego o nazwie i adresie Podwykonawcy oraz zakresie prac powierzonych temu Podwykonawcy. Podwykonawcy lub dalsi Podwykonawcy będą realizowali usługę wskazaną przez Wykonawcę.
2. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego lub osób trzecich za usługi wykonane przez Podwykonawców.

§ 9. Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenie Wykonawcy za posiłki dostarczone następuje na podstawie miesięcznego zestawienia ilości zamówionych posiłków w danym miesiącu, sporządzonego przez Wykonawcę .
2. Rodzice dokonują wpłaty w części zwanej „wsad do kotła” bezpośrednio na konto Wykonawcy
3. Cena jednostkowa **płacona przez Rodziców** za dostarczony posiłek (tzw. wsad do kotła) do Szkoły Podstawowej w Kosakowie wynosi: zł (słownie:..... gr) brutto.
4. Cena jednostkowa **płacona przez Szkołę Podstawową w Kosakowie** (tzw. wytworzenie posiłku) za dostarczony posiłek do szkoły wynosi:zł (słownie: ...gr) brutto.
5. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, wyraża się łączną kwotą ustaloną na podstawie rzeczywistych dostaw stanowiących iloczyn wydanych posiłków i zaoferowanej ceny jednostkowej za posiłek .
6. Zamawiający na podstawie wystawionej faktury za dany miesiąc wytwarzania posiłków dokona przelewu na konto Wykonawcy. Łączna kwota ustalona na podstawie rzeczywistych dostaw stanowi iloczyn wydanych posiłków i zaoferowanej ceny jednostkowej za wytworzenie posiłków.
7. Podstawą wystawienia faktury Vat będzie miesięczne rozliczenie ilości wydanych posiłków, zweryfikowane przez Zamawiającego, sporządzone dla Zamawiającego.
8. Faktury będą wystawiane do 7 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym wydawane były posiłki.
9. Termin zapłaty faktury wynosi do 15 dni od dnia otrzymania jej przez Zamawiającego. Płatność nastąpi przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy
10. Wadliwie wystawiona faktura skutkuje brakiem zapłaty do czasu dostarczenia prawidłowo wystawionej.
11. Ceny usługi uwzględniają wszystkie koszty związane ze świadczeniem usługi przygotowania, dostarczania i wydawania posiłków przez Wykonawcę.
12. Wykonawca oświadcza, że nie będzie zgłaszał jakichkolwiek roszczeń finansowych w stosunku do Zamawiającego w przypadku zmniejszenia lub zwiększenia przez Rodziców ilości posiłków w stosunku do ilości szacunkowej przyjętej w formularzu ofertowym, przy czym minimalna wartość zamówienia nie może być niższa niż 70 % szacowanych ilości osób korzystających z posiłków
13. **Nabywcą wskazanym na fakturze będzie:**
Gmina Kosakowo
ul. Żeromskiego 69
NIP

Odbiorcą i płatnikiem będzie:
Szkoła Podstawowa w Kosakowie
81-198 Kosakowo
ul. Żeromskiego 11

14. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 wyczerpuje wszelkie wydatki Wykonawcy poczynione w celu należytego i prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.
15. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednimi zasobami finansowymi umożliwiającymi wykonanie przedmiotu umowy.

§ 10. Ilość i kwota za posiłki

1. Szacowana roczna liczba posiłków w okresie trwania umowy tj.01.09.2023r. do 30.06.2024r.

| SP Kosakowo | Liczba posiłków |
|--------------------|------------------------|
| IX-XII 2023 | 12714 |
| I-VI 2024 | 17278 |
| RAZEM | 29992 |

2. Jednostkowa kwota uiszczana przez rodziców w okresie trwania umowy od 01.09.2023r. do 30.06.2024r. oraz szacowana wartość wsadu do kotła

| Szkoła w Kosakowie | wsad do kotła | | | | |
|--------------------|---|--------|--|--------------------------|-----------------------|
| | Kwota, którą płacić będą rodzice /netto | VAT 8% | Kwota, którą płacić będą rodzice /brutto | Szacowana ilość posiłków | Łączna wartość brutto |
| Cena | | | | 29992 | |

3. Jednostkowa kwota uiszczana przez szkołę w okresie trwania umowy od 01.09.2023r. do 30.06.2024r. oraz szacowana wartość wytworzenia obiadu

| Szkoła w Kosakowie | Wytworzenie obiadu | | | | |
|--------------------|--|--------|---|--------------------------|-----------------------|
| | Kwota, którą płacić będą szkoła /netto | VAT 8% | Kwota, którą płacić będą szkoła /brutto | Szacowana ilość posiłków | Łączna wartość brutto |
| Cena | | | | 29992 | |

§ 11. Reprezentacja

1. W trakcie realizacji umowy osobami upoważnionymi do zgłaszania reklamacji ze strony Zamawiającego są:
 - a)
 - b)
2. W trakcie realizacji umowy osobami do reprezentacji Wykonawcy są:
 - a)
 - b)
 - c)
3. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w zakresie zmian osób o których mowa w ust. 1 i 2, pod warunkiem wcześniejszego powiadomienia
4. Wykonawca i Zamawiający może wskazać inne osoby nadzorujące realizację przedmiotu umowy lub odpowiedzialne za wykonanie przedmiotu umowy. O takiej zmianie, pod rygorem nieważności, Strony informują na piśmie, co nie wymaga formy aneksu do umowy.
5. Wykonawca zobowiązuje się poinformować wyznaczone przez siebie osoby kontaktowe o tym, że:
 - a) Zamawiający będzie administratorem danych tych osób w postaci: imienia, nazwiska, adresu e-mail oraz numeru telefonu oraz o tym, że wyżej wymienione dane będą przetwarzane przez Zamawiającego przez okres trwania umowy w celu jej realizacji,
 - b) o prawie żądania dostępu do danych, sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawie do wniesienia sprzeciwu na przetwarzanie i prawie skargi do organu nadrzędnego,
 - c) o tym, że Zamawiający wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się skontaktować poprzez email: lub pisemnie na adres siedziby Zamawiającego.

§ 12. Kary umowne

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia Zamawiającemu kar umownych z tytułu:
 - a) odstąpienia od umowy przez Wykonawcę w wysokości 10% wartości brutto wynagrodzenia, o której mowa w § 9 ust 1 umowy,
 - b) odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego z przyczyn, o których mowa w § 13 ust. 4 b) w wysokości 5% wartości brutto wynagrodzenia, o której mowa w § 9 ust 1 Umowy,
 - c) za zwłokę w dostawie posiłków, która przekroczy 60 minut, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną –w wysokości 1000,00 PLN liczone za każdorazowe zdarzenie.
 - d) Za każdy przypadek nienależytego wykonania umowy polegający na:
 - niedostarczeniu posiłku przez Wykonawcę,
 - dostarczeniu posiłku niezgodnego z obowiązującym jadłospisem, opisem przedmiotu zamówienia,
 - wydaniu niekompletnego posiłku,
 - wydaniu posiłku o zaniżonej gramaturze,
 - dostarczenia posiłku o niewłaściwej temperaturze,
 - niedostarczeniu jadłospisów w terminie określonym Umową,
 - niewywiezienia odpadów zgodnie z Umową,

- nieposprzątania wymaganych Umową miejsc,
- niespełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, o których mowa w SWZ.

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 PLN za każde stwierdzenie przypadku określonego podpunktem d).

2. Zamawiający będzie stosował kary, o których mowa w pkt 1 w przypadku stwierdzenia naruszeń. O zastosowaniu kary Zamawiający powiadomi Wykonawcę na piśmie lub drogą elektroniczną. Kary umowne będą potrącane z wynagrodzenia Wykonawcy należnego za następny miesiąc.
3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający nie może przekroczyć 25 % wartości brutto zamówienia.

§ 13. Odstąpienie od umowy i rozwiązanie umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy 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. Zamawiający może odstąpić od umowy jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
 - a) dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy Pzp,
 - b) wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 ustawy 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.
3. W przypadku, o którym mowa w **pkt 2) lit. a)**, Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.
4. Zamawiający może odstąpić od umowy w następujących przypadkach:
 - a) zaistnienia okoliczności ustawowych warunkujących i poprzedzających ogłoszenie upadłości Wykonawcy lub złożenie wniosku dotyczącego układu Wykonawcy z jego wierzycielami lub Wykonawca utraci zdolność finansowania przedmiotu umowy,
 - b) stwierdzenia niewykonywania lub niewłaściwego wykonywania przedmiotu umowy przez Wykonawcę,
5. Zamawiający może rozwiązać Umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia z powodu rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej Umowy, w szczególności w przypadku:
 - a) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 60 minut) w wydaniu posiłków w okresie obowiązywania Umowy,
 - b) trzykrotnego niewydania posiłków w okresie obowiązywania Umowy,
 - c) trzykrotnego stwierdzenia nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych,
 - d) niedostarczenia na wezwanie Zamawiającego wymaganych prawem atestów, certyfikatów i zaświadczeń związanych z realizowaną usługą.

6. Odstąpienie od umowy musi nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.
7. Odstąpienie od umowy może nastąpić w terminie do 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach określonych w **ust. 1, ust. 2 i ust. 4.**
8. W przypadkach odstąpienia od umowy, o którym mowa w **ust. 1, ust. 2 i ust.4,** Wykonawca ma prawo żądać wynagrodzenia należnego za zakres prac należycie wykonanych do dnia odstąpienia lub do dnia zaistnienia okoliczności wymienionych w **ust. 4** Podstawą do określenia ww. wynagrodzenia będzie protokół odbioru prac należycie wykonanych do dnia odstąpienia od umowy.

§ 14. Zmiany umowy

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga zgody obu stron wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Dopuszczalna jest zmiana umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia jeżeli dotyczy realizacji, przez dotychczasowego Wykonawcę, dodatkowych prac, których nie uwzględniono w zamówieniu podstawowym, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
 - a) Zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zamienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach zamówienia podstawowego,
 - b) Zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
 - c) Wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy określonej w § 9 ust. 5, z wyjątkiem należycie uzasadnionych przypadków;
 - d) Jeżeli konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, o ile zmiana nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy, a wzrost cen spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy, określonej § 9 ust. 5.
3. Dopuszczalne są również zmiany umowy bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia, których łączna wartość jest mniejsza niż progi unijne oraz jest mniejsza niż 10% wartości pierwotnej umowy, określonej w § 9 ust. 5, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.
4. W przypadkach, o których mowa w **ust. 2,** Zamawiający nie może wprowadzać kolejnych zmian umowy w celu uniknięcia stosowania przepisów ustawy.
5. W przypadkach, o których mowa w **ust. 2** zmiany postanowień umownych nie mogą prowadzić do zmiany charakteru umowy.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w zakresie:
 - a) wszelkich zmian umowy, o ile konieczność ich wprowadzenia będzie wynikała ze zmian w obowiązujących przepisach prawa,
 - b) zmian teleadresowych Stron umowy, przy czym w razie zmian zapisanych wyłącznie w preambule umowy, nowe dane teleadresowe mogą być pisemnie notyfikowane przez Stronę, której one dotyczą, w odrębnym oświadczeniu, pisemnie tylko poświadczonym przez drugą Stronę,
 - c) wystąpienia konieczności wprowadzenia zmiany sposobu rozliczania umowy lub dokonywania płatności na rzecz Wykonawcy.
 - d) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np. powoduje zmniejszenie wartości zamówienia);
 - e) przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia

- wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej Umowy i termin realizacji;
- f) rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu Umowy. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które wykonawca poniósł w związku z Wynikającymi z Umowy planowanymi świadczeniami;
 - g) wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u uczniów objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania;
 - h) zmiana wynagrodzenia i terminu realizacji zamówienia w przypadku wystąpienia niemożliwych do przewidzenia zdarzeń losowych i potrzeby zastosowania innych rozwiązań niż przewidziane w zawartej umowie; w takim przypadku Wykonawcy może przysługiwać podwyższenie wynagrodzenia o koszty związane z dostosowaniem się do nowych warunków, wymogów lub przepisów, w celu realizacji zamówienia; zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić po złożeniu przez Wykonawcę do Zamawiającego wniosku zawierającego faktyczną, realną kalkulację kosztów poniesionych w związku z koniecznością dostosowania do nowych warunków wraz z załączeniem dowodów poniesienia tych kosztów (np. faktury zakupu).
 - i) zmiana wartości umowy w przypadku zmniejszenia ilości wydawanych posiłków w wyniku wystąpienia zdarzenia losowego (w szczególności kataklizmu, strajku, epidemii), w takim przypadku Wykonawcy może przysługiwać podwyższenie wynagrodzenia jednostkowego za posiłek, jeśli dzienna liczba posiłków zostanie ograniczona powyżej 30% szacowanej liczby posiłków (o których mowa w § 10 „szafowana liczba dni, w których wydawane będą posiłki z podziałem na poszczególne miesiące”); przy czym wysokość tej zmiany nie może być wyższa niż 10 % ceny jednostkowej kosztów wytwarzania posiłków. Podwyższenie wartości ceny jednostkowej wytwarzania posiłków, o którym mowa powyżej tj. podwyższenie kosztu Zamawiającego , może mieć zastosowanie jedynie w okresie rozliczeniowym (miesiąc), w którym spadek ilości faktycznie wydawanych posiłków do szacowanych ilości posiłków wyniósł powyżej 30%
 - j) zmiana sposobu realizacji umowy w związku z wystąpieniem zdarzeń losowych niemożliwych do przewidzenia, np.: zmiana terminu realizacji zamówienia, zmiana wartości umowy, zmiana godzin wydawania posiłków, zmiana sposobu wydawania posiłków, etc.
7. Zamawiający dopuszcza zmianę terminu realizacji poszczególnych zgłoszeń, o którym mowa w § 3, w przypadku:
- a) wystąpienia siły wyższej w rozumieniu Kodeksu cywilnego
 - b) wystąpienia okoliczności, których strony umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności.
8. Waloryzacja wynagrodzenia:
- a) W przypadku wzrostu, bądź spadku cen związanych z realizacją zamówienia Strony Umowy są uprawnione do dokonania zmiany wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 9 ust. 3i 4 Umowy, maksymalnie do (+/-) 20% ww. wynagrodzenia.
 - b) Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio zmienione (zmniejszone lub zwiększone) w wysokości wynikającej ze „średniorocznego wskaźnika cen towarów konsumpcyjnych ogółem” publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny (dalej jako wskaźnik GUS) za rok poprzedni ogółem. Przy czym minimalny poziom zmiany wskaźnika GUS, w wyniku którego wynagrodzenie Wykonawcy zostanie zmienione wynosi 5%.
 - c) Z pierwszym wnioskiem o zmianę wynagrodzenia, o którym mowa w pkt 1) Wykonawca będzie mógł wystąpić pisemnie do Zamawiającego po upływie 6miesięcy

od dnia podpisania Umowy.

d) Wniosek o waloryzację nie obejmuje zleceń wykonanych przed złożeniem przedmiotowego wniosku

9. Zmiana umowy dokonana z naruszeniem zapisów niniejszego paragrafu jest nieważna.
10. Wszelkie zmiany do umowy wymagają pisemnego aneksu podpisanego przez obie Strony.
11. Żadna zmiana nie może odnosić się do zdarzeń uprzednio dokonanych, a skuteczność zmiany nie ma mocy wstecznej.

§ 15. Inne postanowienia umowy

1. W razie powstania sporu na tle wykonania niniejszej umowy strony zobowiązane są do wyczerpania postępowania reklamacyjnego.
2. Reklamację wykonuje się poprzez skierowanie konkretnego roszczenia.
3. Strony mają obowiązek pisemnego ustosunkowania się do zgłoszonego roszczenia w terminie **14 dni kalendarzowych** licząc od daty jego zgłoszenia.
4. W razie odmowy przez Stronę uznania roszczenia, względnie nie udzielenia odpowiedzi na roszczenie w terminie, o którym mowa w **ust. 3**, strona przeciwna może wystąpić na drogę sądową.
5. Dokumenty wytworzone w związku z realizacją Umowy, w szczególności o charakterze powiadomień, informacji, poleceń i zatwierdzeń, Strony będą przekazywać sobie w formie pisemnej i dostarczać osobiście (za pokwitowaniem) bądź poprzez pocztę lub kuriera (za potwierdzeniem odbioru). Strony dopuszczają przekazywanie dokumentów, o których mowa w zdaniu pierwszym również w formie elektronicznej i dokumentowej.
6. Oświadczenia woli składane na podstawie lub w związku z realizacją Umowy Strony będą przekazywać sobie w formie pisemnej.
7. Dokumenty, o których mowa w **ust. 5** i oświadczenia woli przekazywane są, z uwzględnieniem zasad określonych w ust. 5 i 6, na następujące adresy Stron:
 - a) Wykonawca:, ulica:, kod Miejscowość:, e-mail:,
 - b) Zamawiający:, ulica:, kod Miejscowość:, e-mail:
8. Każda ze Stron zobowiązuje się do niezwłocznego, pisemnego powiadomienia drugiej Strony o każdorazowej zmianie siedzib lub nazw firm, osób reprezentujących, numerów telefonów. W przypadku niezrealizowania zobowiązania wskazanego w zdaniu poprzednim, pisma dostarczone pod adres wskazany w niniejszej umowie uważa się za dostarczone.
9. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
10. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie będą miały zastosowanie obowiązujące przepisy prawa, a w szczególności ustawy Prawo zamówień publicznych przepisy Kodeksu cywilnego.
11. Umowę niniejszą sporządza się w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z czego jeden otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca.

Zamawiający

Wykonawca