Załącznik nr 2

UMOWA Nr …………………

Umowa zawarta w Rudniku, dnia …………………. pomiędzy:

……………………………………………………………………………..

Adres: …………………………………………………………………

NIP ……………………………. Regon:……………………………

reprezentowaną przez:

…………………………………………………………………………...

zwaną dalej **Zamawiającym**,

a

…………………….………………………………………. z siedzibą w ……………………………………………………..

wpisaną do ………………………….……………………………………pod numerem …………………………..

NIP:……………………………….... Regon ……………………….…………………

reprezentowaną przez:

……………………………………………….

zwaną dalej **Wykonawcą**.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług w zakresie przygotowywania oraz dostarczania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rudniku i Szkoły Podstawowej w Płonce
określonych w Zapytaniu ofertowym, które stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Przewidywana liczba posiłków w szkołach wynosi 110 dziennie we wszystkie dni nauki szkolnej tj.: od 10.01.2022 r. do 23.06.2022 r. oraz od 05.09.2022 r. do 22.12.2022 r. z uwzględnieniem przerw w nauce, tj. przyjmuje się 178 dni; razem 19580 posiłków.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.

**§ 2**

**Termin wykonania zamówienia**

Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 10.01.2022 r. do 23.06.2022 r. oraz od 05.09.2022 r. do 22.12.2022 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, do godziny 10:00. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie lub w inny dzień – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

**§ 3**

**Obowiązki Wykonawcy**

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania tygodniowego jadłospisu, z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy - Rozporządzenie 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.
3. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
4. Posiłki będą dostarczane naprzemiennie, tj. zupa z wkładką i pieczywem, w następnym dniu: danie mięsne/rybne z ziemniakami/kaszą/ryżem, surówką i napojem/kompotem lub danie jarskie/półmięsne z napojem/kompotem.
5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
6. jadłospis dwudekadowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie,
7. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym/ rybnym, a jeden raz: danie jarskie/półmięsne (z wykluczeniem risotta z mięsem i bigosu),
8. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
9. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; mięso powinno być miękkie,
10. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
11. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym,
12. ważna jest estetyka potraw i posiłków,
13. obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się przygotowanie posiłków na bazie półproduktów,
14. nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
15. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków dla dzieci bezmlecznych oraz dla dzieci z innymi alergiami pokarmowymi potwierdzonymi zaświadczeniem lekarskim, o których będzie informowany przez Zamawiającego przy podawaniu dziennej ilości zamawianych porcji obiadowych. Posiłki te muszą być urozmaicone i pełnowartościowe.
16. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno -epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i bezpieczeństwie żywności i żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami HACCP lub równoważnymi.
18. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
20. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane, tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
21. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
22. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówek szkolnych.
23. Odpady pokonsumpcyjne Wykonawca zagospodaruje we własnym zakresie. W tym celu dostarczy Zamawiającemu (odpowiednio do miejsc dostarczania posiłków) stosowne pojemniki do składowania tych odpadów. Wykonawca zobowiązany jest codziennie odbierać powstałe odpady pokonsumpcyjne.

**§ 4**

**Wynagrodzenie**

1. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 wynosi łącznie …………………… zł netto ( słownie: ……………………………………………………………… ), ………………………… zł brutto ( słownie: …………………………………………………………………….. ), przy czym cena jednostkowa posiłku, zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawcy, wynosi …………………… zł netto ( słownie: ………………………………………………………..... ), ………………………… zł brutto (słownie: ……………………………………………………………………… ).
2. Za okres rozrachunkowy uznaje się każdorazowo pełny miesiąc. Wykonawca po zakończonym miesiącu wystawi Zamawiającemu fakturę najpóźniej do pierwszego dnia roboczego następnego miesiąca.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą ilość posiłków dostarczonych w poszczególnym miesiącu.
4. Płatność za fakturę nastąpi w terminie 14 dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu, przelewem na rachunek wskazany na fakturze.
5. Faktura powinna być wystawiona na:

Nabywcę :………………………………………,

Płatnika : ……………………………………...

1. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, pokrywa wszelkie koszty, w tym koszty transportu oraz wydatki Wykonawcy oraz zobowiązania, odpowiednio poniesione lub zaciągnięte przez Wykonawcę w celu wykonania umowy. W razie obniżenia liczby posiłków poniżej liczby maksymalnej Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu wobec Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia, w tym odszkodowawcze.

**§ 5**

**Kary umowne**

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy
w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
3. za nieprzedstawienie w wymaganym terminie jadłospisu naliczona zostanie kara w wysokości 500,00 zł brutto,
4. jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu, o którym mowa w § 2 umowy i opóźnienie w dostawie posiłku przekroczy 1 godzinę, Zamawiający naliczy kwotę kary umownej w wysokości 500,00 zł brutto, za każdy przypadek opóźnienia,
5. w przypadku niedostarczenia posiłków przez Wykonawcę, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 2500,00 zł brutto, za każde niedostarczenie posiłku,
6. w przypadku stwierdzenia wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych w wysokości 1000,00 zł brutto w każdym stwierdzonym przypadku,
7. w przypadku nieodebrania odpadów pokonsumpcyjnych w wysokości 300,00 zł za każdy dzień zwłoki.
8. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z nienależytym wykonaniem przedmiotu umowy.
9. Zamawiający potrąci należność z tytułu naliczonych kar na podstawie noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego z faktury wystawionej przez Wykonawcę. Do dokumentów zostanie dołączona notatka sporządzona na okoliczność powstania szkody.
10. Zamawiający może na zasadach ogólnych dochodzić odszkodowania przekraczającego wysokość kar umownych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
11. Kary umowne określone w niniejszym paragrafie są od siebie niezależne i podlegają kumulacji.

**§ 6**

**Odstąpienie od umowy**

1. Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w razie zaistnienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w sytuacji, gdy:

1) z okoliczności sprawy wynika, iż Wykonawca nie wykona przedmiotu umowy z przyczyn leżących po jego stronie;

2) otwarto likwidację działalności Wykonawcy;

3) Wykonawca nie wykonuje lub wykonuje nienależycie obowiązki wynikające z umowy, w szczególności: Wykonawca trzykrotnie opóźni się o minimum jedną godzinę w stosunku do godzin wydawania posiłków określonych w § 2, w okresie 2 miesięcy;

4) Wykonawca dwukrotnie w okresie jednego miesiąca naruszy normy żywnościowe lub przepisy sanitarno-epidemiologiczne przy wykonywaniu przedmiotu umowy.

1. Prawo do odstąpienia od umowy Zamawiający może wykonać w terminie 5 dni od dnia powzięcia informacji, o której mowa w ust. 3, składając na piśmie oświadczenie Wykonawcy.
2. Strony zgodnie postanawiają, że odstąpienie przez Zamawiającego od umowy nie powoduje utraty przez Zamawiającego uprawnienia do naliczenia kar umownych.

**§ 7**

**Osoby upoważnione do kontaktu**

1. Zamawiający wyznacza osoby upoważnione do kontaktu w sprawach dotyczących realizacji umowy - ………………………………., tel. …………………………., email:…………………………..
2. Wykonawca wyznacza osobę upoważnioną do kontaktu w sprawach dotyczących realizacji umowy – ………………………………, tel. …………………….., email:………………………..........
3. Zmiana osób, o których mowa w ust 1 i 2, następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi zmiany treści Umowy.

**§ 8**

**Zmiana umowy**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, w przypadku, gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy.
2. Konieczności zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy z przyczyn niezawinionych przez strony nie może spowodować zmiany ceny wynikającej z oferty, na podstawie której był dokonany wybór Wykonawcy.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w przypadku zaistnienia siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej, pandemia COVID - 19), mającej wpływ na realizację umowy.
4. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie w przypadkach przewidzianych ustawą oraz postanowieniami niniejszego Zamówienia, za zgodą obu Stron, wyrażoną na piśmie w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

**§ 9**

**Postanowienia końcowe**

1. Wszystkie spory wynikające z realizacji postanowień umowy rozstrzygane będą przez Strony w drodze negocjacji.
2. W razie braku możliwości rozstrzygnięcia sporu w ten sposób, kwestie sporne poddane zostaną rozpatrzeniu sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

 ………………………………. …………………………..

 Zamawiający Wykonawca

Załącznikami do umowy są:

1. Zapytanie ofertowe,

2. Oferta Wykonawcy,

3. Klauzula informacyjna RODO.