

U M O W A Nr OPS-ADM.242._____.2020

zawarta w dniu _____ w Niemodlinie pomiędzy

Gminą Niemodlin pomiędzy Gminą Niemodlin, ul. Bohaterów Powstań Śląskich 37, 49-100 Niemodlin, NIP: 9910316271, REGON: 531413194, reprezentowaną przez:

Panią Edytę Kapuścińską – Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Niemodlinie, zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**,

a

z siedzibą _____

zarejestrowana w _____ pod numerem _____

Regon _____ NIP _____ reprezentowanym

przez: _____ - właściciela

pesel _____ zamieszkałego _____

zwanym dalej **Wykonawcą**.

została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1. Przedmiot umowy

1. W wyniku wyboru oferty w trybie zapytania ofertowego Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę pod nazwą: „Przygotowanie, dostawa i wydawanie w roku 2021 gorących posiłków dla dzieci i młodzieży, w placówkach oświatowych mających swoją siedzibę na terenie Gminy Niemodlin”.
2. Przedmiotem umowy jest usługa gastronomiczna polegająca na przygotowywaniu, gorących posiłków - trzydaniowych, składających się z zupy, drugiego dania i napoju, (w dalszej treści zwanych posiłkami) dla dzieci i młodzieży, dostawa posiłków do placówek oświatowych mających swoją siedzibę na terenie Gminy Niemodlin (zgodnie z wykazem w tabeli - ust. 3) i ich wydawanie, w pomieszczeniu jadalni budynkach Szkół, w celu ich spożycia.
3. Usługa, o której mowa w ust. 2 będzie realizowana w okresie od 04 stycznia 2021 r. do 22 grudnia 2021 r., zgodnie z kalendarzem roku szkolnego, z uwzględnieniem przerw w nauce szkolnej (ferie, dni świąteczne, wakacje, pozostałe dni wolne od zajęć szkolnych), chyba, że Zamawiający wskaże, że posiłki mają być przygotowywane i wydawanie również w dni wolne lub inne dni uzgodnione z dyrektorem Szkoły.
4. Planowana, szacunkowa, liczba posiłków w roku 2021 w ramach niniejszej umowy wynosić będzie ogółem 10 152, z czego szacunkowa liczba posiłków dziennie wynosić będzie 54 przez 188 dni nauki szkolnej Planowaną liczbę dożywianych dzieci w ramach niniejszej umowy w poszczególnych placówkach przedstawia poniższa tabela:

Lp.	Nazwa placówki	Liczba dzieci
1	Szkoła Podstawowa nr 1 im. Janusza Korczaka w Niemodlinie ul. Reymonta 9, 49-100 Niemodlin	14
2	Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Marii Skłodowskiej - Curie ul. Szkolna 5, 49-100 Niemodlin	20
3	Szkoła Podstawowej im. 27. Wołyńskiej Dywizji Armii Krajowej ul. Niemodlińska 21, 49-156 Gracze	7
4	Szkoła Podstawowa im. Tadeusza Kościuszki w Rogach w tym oddział przedszkolny Rogi 10a, 49-156 Gracze	12
5	Zespół Szkół im. Bolesława Chrobrego ul. Opolska 34, 49-100 Niemodlin	1
	Na użytek niniejszej umowy podmioty określone w tabeli powyżej zwane będą „Szkołami”.	Razem: 54

5. Liczba posiłków może ulec zmianie w zależności od zmiany liczby uprawnionych do posiłku. Liczba zamawianych posiłków będzie zgłaszana przez pracownika Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości osób dożywianych o maksymalnie o +/- 30%, a Wykonawca nie będzie podnosił wobec Zamawiającego żadnych roszczeń z tego tytułu, w tym zwrotu poniesionej szkody oraz utraconych korzyści.
6. Zamawiający dopuszcza sprzedaż posiłków, odpowiadających wydawanym danego dnia innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, osobom zewnętrznym, itp.).
7. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów przez siebie zakupionych.
8. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Szkół własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym pozytywną opinię Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w atestowanych termosach, bądź pojemnikach przystosowanych do transportu żywności gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
9. Wykonawca przygotowuje, dostarczy i wyda obiady składające się z zupy, drugiego dania i napoju w odpowiednich dla danego dania naczyniach, z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowych. Wyjątkiem w tym zakresie jest Zespół Szkół w Niemodlinie, w którym dopuszcza się użycie naczyń i sztućców jednorazowych. Naczynia i sztućce niezbędne przy spożywaniu posiłku zapewni Wykonawca.
10. Obiady będą wydawane w Szkołach w godzinach 11:30 - 13:30. Dopuszcza się wprowadzenie zmian godzin wydawania posiłków przez Wykonawcę po uzgodnieniu z dyrektorem Szkoły i po uzyskaniu pisemnej zgody oraz po uprzednim zawiadomieniu Zamawiającego niezwłocznie przed wprowadzeniem zmian.
11. Obiady muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
12. W skład jednego gorącego posiłku wchodzić będzie:
 - 1) 1 danie: zupa na wywarze mięsno-warzywnym o poj. 400 ml,
 - 2) 2 danie: posiłek zawierający:
 - a) ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. - min. 200 g,
 - b) mięso lub rybę - min. 100 g po obróbce,
 - c) surówkę lub gotowane jarzyny - min. 100 g,
 - d) oraz opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. nie częściej niż 2 razy w tygodniu - od 250 do 300 g,
 - 3) 3 danie: napój (kompot, sok owocowy) - min. 250 ml.
13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) jadłospis powinien być urozmaicony, a rodzaj potrawy nie może powtarzać się w ciągu 2 tygodni;
 - 2) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego), a co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym;
 - 3) wykorzystywane mięso nie może być tłuste lub przerośnięte;
 - 4) posiłki typu naleśniki, placki, kluski lub pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy w tygodniu;
 - 5) surówki powinny być urozmaicone;
 - 6) posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym: powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych;
 - 7) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
 - 8) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych: oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane, a do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu);

- 9) posiłki powinny być serwowane gorące, posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd;
- 10) posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność oraz być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej.

§ 2. Obowiązki i prawa Wykonawcy

1. Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z regułami bezpieczeństwa, normami HACCP oraz zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży;
 - 2) do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego z zachowaniem zasad dobrych praktyk higienicznych, zasad dobrych praktyk produkcyjnych;
 - 3) zapewnienia jakości wyżywienia zgodnej z zaleceniami dotyczącymi norm, składników pokarmowych i produktów spożywczych przypisanym placówkom zbiorowego żywienia, z uwzględnieniem technologii przygotowywania posiłków wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, kaloryczności, objętości i gramatury potraw;
 - 4) punktualnego dostarczania posiłków;
 - 5) utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania i spożywania posiłków - w trakcie wydawania jak i po wydaniu;
 - 6) zapewnienia zagospodarowania odpadów powstających w związku z realizacją zamówienia;
 - 7) zapewnienia nadzoru w czasie wydawania i spożywania posiłków oraz personelu do wydawania posiłków spełniających wymagania stawiane przy prowadzeniu zbiorowego żywienia.
2. Wykonawca zobowiązany będzie również do:
 - 1) dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków. Koszt badań ponosi Zamawiający, jeżeli wyniki badań będą prawidłowe.
 - 2) dostarczenie na każde żądanie Zamawiającego wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.

§ 3. Obowiązki i prawa Zamawiającego

Zamawiający zobowiązuje się do:

1. Umożliwienia osobom nieobjętym niniejszą umową tj. uczniom, ich rodzicom i pracownikom Szkół oraz osobom zewnętrznym zakupu posiłków. Osoby wyżej wymienione wykupują we własnym zakresie obiady bezpośrednio u Wykonawcy i z nim się bezpośrednio rozliczają.
2. Doręczania Wykonawcy listy odbiorców posiłków z 1 - dniowym wyprzedzeniem faksem, e-mailem lub telefonicznie. Lista będzie zawierać następujące dane: imię i nazwisko odbiorcy posiłku, okres na jaki przysługuje posiłek oraz nazwę Szkoły, w której będzie on spożyty. Zmiany w listach, o których mowa w wyżej, doręczane będą Wykonawcy przez Zamawiającego faksem, e-mailem lub telefonicznie nie później niż z 1 - dniowym wyprzedzeniem.
3. Regulowania należności za wykonane usługi w terminie 30 dni licząc od dnia doręczenia mu prawidłowo wypełnionych faktur.

§ 4. Ustalenia stron

1. Strony zgodnie ustalają, że:
 - 1) Wykonawca ułoży jadłospis na okres 10 dni żywieniowych i dostarczy do szkół z wyprzedzeniem 2-dniowym. Jadłospis powinien być urozmaicony o odpowiedniej gramaturze i kaloryczności;
 - 2) Wykonawca zapewni przygotowywanie i przechowywanie próbek żywieniowych do celów sanitarno - epidemiologicznych przez 72 godziny, zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545);
 - 3) Wykonawca odpowiada za wszelkie uchybienia ujawnione w trakcie przeprowadzonych kontroli, wynikające ze świadczonej usługi;
 - 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo prowadzenia kontroli jakości, liczby oraz warunków i zasad przygotowywania dostarczanych posiłków;

- 5) pracownicy Wykonawcy są zobowiązani do zachowania tajemnicy co do uzyskanych informacji w toku wykonywania umowy, których ujawnienie mogłoby doprowadzić do naruszenia dóbr osobistych Zamawiającego i korzystających z posiłku, pod rygorem odpowiedzialności odszkodowawczej przewidzianej w przepisach Kodeksu cywilnego. W tym zakresie Wykonawca zobowiązuje się do przeszkolenia i uzyskania stosownego pisemnego zobowiązania od swoich pracowników;
- 6) Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez swoich pracowników w związku z wykonywaną usługą;
- 7) Wykonawca przejmuje obowiązek strony, podczas urzędowej kontroli żywności i pracowników punktu wydawania posiłków przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz inne organy uprawnione do kontroli;
- 8) w przypadku braku dostawy posiłków przez Wykonawcę, Zamawiający może dokonać zakupu zastępczych posiłków na koszt Wykonawcy;
- 9) w przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, decyzji władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw, Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt Wykonawcy.

§ 5. Termin realizacji umowy

Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od 04 stycznia 2021 r. do 22 grudnia 2021 r.

§6. Termin i zasady płatności wynagrodzenia

1. Do realizacji oraz rozliczenia niniejszej umowy i kontaktów z Wykonawcą, ze strony Zamawiającego ustanawia się: Panią Halinę Machacką - tel./ fax. 774607945.
2. Wykonawca do kontaktów z Zamawiającym ustanawia: _____
- tel./fax _____
3. Za przygotowanie, dostawę i wydanie jednego gorącego posiłku Wykonawca otrzyma wynagrodzenie zgodne ze złożoną ofertą w wysokości brutto _____ zł (słownie: _____)
4. Zapłata nastąpi za liczbę rzeczywiście przygotowanych, dostarczonych i wydanych posiłków objętych umową.
5. Strony postanawiają, że w ciągu całego okresu trwania umowy ustalona cena netto za posiłki nie ulegnie zmianie.
6. Cena jednostkowa brutto, o której mowa w ust. 1, ulegnie zmianie w przypadku zmiany stawki podatku VAT na usługi stanowiące przedmiot niniejszej umowy, licząc od dnia wejścia w życie odpowiednich przepisów.
7. Należności za posiłki zamówione, przygotowane, dostarczone i wydane Zamawiający będzie uiszczał na podstawie faktur wystawianych miesięcznie przez Wykonawcę, dla każdej Szkoły odrębnie. Fakturowane będą wyłącznie posiłki zamówione przez Zleceniodawcę.
8. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do doręczonej faktury rozliczenie, zgodnie z załącznikiem nr 1, zawierające imię i nazwisko odbiorcy posiłku, liczbę wydanych posiłków w miesiącu, za który wystawiono fakturę i wartość wydanych posiłków, odrębnie dla każdej Szkoły.
9. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia faktury w terminie do 5-go dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu rozliczanym, a za miesiąc grudzień do 23.12.2021 r.
10. Zamawiający ureguluje należność za wykonane usługi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie 14 dni licząc od dnia doręczenia mu prawidłowo wypełnionej faktury wraz z załącznikiem, o którym mowa w punkcie 8, wystawionej na: **Gmina Niemodlin ul. Bohaterów Powstań Śląskich 37, 49-100 Niemodlin NIP: 9910316271 (nabywca), Ośrodek Pomocy Społecznej w Niemodlinie ul. Bohaterów Powstań Śląskich 37, 49-100 Niemodlin (odbiorca).**
11. Jeżeli należność nie zostanie uregulowana w określonym terminie, Wykonawca może naliczyć ustawowe odsetki, natomiast nie może dokonać cesji wierzytelności bez zgody Zamawiającego.

§ 7. Oświadczenia Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędną wiedzę, umiejętności, kwalifikacje, potencjał techniczny, oraz wymagane uprawnienia niezbędne i wystarczające do należytego wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zapewnia, że usługa określona w § 1 stanowiąca przedmiot niniejszej umowy będzie wykonywana przez osoby o odpowiednich uprawnieniach i kwalifikacjach zawodowych oraz wymaganiach zdrowotnych określonych w odrębnych przepisach.

§ 8. Zmiany w umowie

1. Zmiany umowy mogą być dokonane za zgodą stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający dopuszcza zmiany postanowień zawartej umowy w szczególności:
 - 1) zmiany danych teleadresowych wykonawcy lub zamawiającego;
 - 2) zmiany liczby placówek podanej w zapytaniu ofertowym, do których dostarczane będą posiłki;
 - 3) zmiany liczby dostarczanych posiłków (nie wymaga aneksu zmiana liczby posiłków w granicach +/-30%);
 - 4) zmiany podatku VAT.
3. Wymagania odnośnie przedmiotu zamówienia mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy w przypadku zmiany przepisów prawa dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia, wymagań odnośnie żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych oraz norm żywienia i zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia dotyczących docelowej grupy żywieniowej.
4. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9. Odstąpienie 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, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W przypadku, o którym mowa wyżej, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonywania części umowy.

§ 10. Rozwiązanie umowy

1. Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym, w razie rażącego naruszenia przez Wykonawcę obowiązków, wynikających z niniejszej umowy, w szczególności:
 - 1) 2-krotnej zwłoki w dostarczaniu posiłków,
 - 2) 5-krotnej reklamacji jakości posiłków,
 - 3) rażącego uchybienia i zaniedbania w zakresie przepisów sanitarno - epidemiologicznych zgłoszonego pisemnie przez Dyrektora Szkoły lub osobę upoważnioną przez Zamawiającego.

§ 11. Kary umowne

1. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie niniejszej umowy strony ustalają następujące kary umowne. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu z przyczyn zależnych od Wykonawcy:
 - 1) 500,00 zł za brak dostawy posiłku;
 - 2) 100,00 zł za każde pół godziny opóźnienia w dostawie posiłku;
 - 3) 100,00 zł za każdy stwierdzony brak składnika w danym posiłku (np. brak kompotu, surówki itp.) lub brak posiłku;
 - 4) 500,00 zł za stwierdzony brak jakości wyżywienia dotyczący wartości odżywczych, kaloryczności, objętości lub gramatury potraw;
 - 5) 20 000,00 zł za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z winy Wykonawcy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w terminie 7 dni od otrzymania wezwania do zapłaty.

3. Zamawiający może dokonać potrącenia kar umownych z faktur za zrealizowaną przez Wykonawcę usługę.

§ 12. Ochrona danych osobowych

1. Strony zawierając umowę dążą do takiego uregulowania zasad przetwarzania Danych Osobowych, aby odpowiadały one w pełni postanowieniom rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 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) (Dz. Urz. UE L 119, s. 1) - dalej RODO oraz z innymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego, które chronią prawa osób, których dane dotyczą.
2. Zamawiający oświadcza, że jest uprawniony do powierzenia przetwarzania danych osobowych Wykonawcy, i że powierzenie to nie narusza przepisów prawa ani praw osób trzecich.
3. Zamawiający oświadcza, że jest Administratorem danych osobowych.
4. Zamawiający powierza Wykonawcy do przetwarzania dane osobowe na podstawie odrębnej umowy.
5. Wykonawca zobowiązuje się do podpisania umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych. Nie podpisanie umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych skutkować będzie nieważnością niniejszej umowy.

§ 13. Postanowienia końcowe

1. Spory, które mogą wynikać na tle realizacji niniejszej umowy strony będą starały się załatwić polubownie, a jeżeli nie osiągną porozumienia, spory będą rozstrzygane przed sądem właściwym dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową, mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Integralną częścią niniejszej umowy jest:
 - 1) oferta Wykonawcy,
 - 2) zaproszenie do składania ofert;
 - 3) umowa o powierzeniu danych osobowych.
4. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: