**Załącznik nr 3 - projekt umowy**

## Umowa nr /2023

Zawarta w dniu……………... pomiędzy: **Powiatem Wielickim** - **Zespołem Szkół im. Br. Alojzego Kosiby w Wieliczce ul. Marszałka J. Piłsudskiego 105** reprezentowanym przez dyrektora Bożenę Prochwicz zwanym dalej Zamawiającym, przy kontrasygnacie ……………………… - głównego księgowego Zespołu Szkół im. Br. Alojzego Kosiby w Wieliczce

a

**……………………………………………………………………….**reprezentowaną przez

……………………………………………….zwanym dalej Wykonawcą

Strony zawierają umowę w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na podstawie zwolnienia opisanego w art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. 2022r. poz. 1710 z późn. zm.), o następującej treści:

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest usługa cateringu tj. przygotowanie i dostawa gorącego posiłku - dwudaniowego obiadu do Zespołu Szkół im. Br. Alojzego Kosiby, w każdy dzień roboczy z wyłączeniem ferii zimowych i letnich, przerw świątecznych i innych dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.
2. W zakres przedmiotu zamówienia, dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie przygotowanie i dostarczenie posiłków dla 40 dzieci w wieku szkolnym na podstawie wcześniejszego zamówienia ze strony Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień telefonicznie do godz. 9.30 przez wyznaczonego pracownika szkoły.
4. Zamawiający zastrzega, że ilość planowanych posiłków może ulec zmianie (zwiększenie lub zmniejszenie), czego Zamawiający nie mógł przewidzieć np. działanie siły wyższej, nieprzewidzianej jak ogłoszenie pandemii (Covid – 19), absencji uczniów, zmian organizacyjnych itp. W związku z czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości przedmiotu zamówienia, a Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) Przygotowywania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 2123);

2) Stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154);

6.Dostarczone posiłki (obiady) będą składać się z dwóch dań tj.

1. porcji zupy na wywarze warzywno-mięsnym lub warzywnym spełniającej następujące minimalne warunki:
	1. pojemność 400 ml,
	2. temperatura - w granicach 65- 70 stopni Celsjusza;
2. drugiego dania spełniającego następujące minimalne warunki:
	1. waga 400g, w tym: co najmniej trzy razy w tygodniu: 200g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100g. mięso (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pieczeń wieprzowa, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, kotlet schabowy) lub ryba, 100g. surówka lub gotowane warzywa, w pozostałe dni danie bezmięsne np. naleśniki, pierogi, racuchy, kluski na parze itp. W przypadku dań jarskich surówkę/gotowane warzywa zastępuje się świeżym owocem,
	2. temperatura - w granicach 65- 70 stopni Celsjusza;
3. kompotu z owoców 200 ml.

 7. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone,

 okazjonalnie smażone.

 8. W skład każdego posiłku muszą wchodzić owoce lub warzywa. Ziemniaki nie

 mogą być traktowane jako porcja warzyw.

 9. Posiłek powinien pokryć ok. 30 – 35 % dziennego zapotrzebowania

 energetycznego uczniów, zatem wartość kaloryczna posiłku nie może być

 niższa niż 900 kcal.

10. Posiłki powinny być urozmaicone, przygotowywane w każdym dniu

 bezpośrednio przed dostarczeniem do Zamawiającego. Do przygotowywania

 posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, zawsze świeżych

 posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających

 zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

 Wyklucza się sporządzanie posiłku z półproduktów. 11. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów

pokonsumpcyjnych.

**§ 2**

1. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć posiłki do Zespołu Szkół im. Br. Alojzego Kosiby.
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.
3. Posiłki przygotowywane przez Wykonawcę powinny być zapakowane do jednorazowych pojemników zawierających jednorazowe sztućce, spełniających normy dla opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz transportowane w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw.
4. Posiłki Wykonawca dostarcza do Zespołu Szkół im. Brata Alojzego Kosiby zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego na dany dzień najpóźniej do godz. 12.20.
5. Posiłki wydawane będą przez pracownika Zamawiającego.

**§ 3**

1. Wykonawca w ramach umowy, winien zapewnić na każdym etapie jej realizacji

 odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje

 i niezbędne badania lekarskie. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące

 przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.

2. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor

 i Wicedyrektor Zespołu Szkół lub upoważnione przez niego osoby.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji usług żywieniowych przez Wykonawcę w każdym czasie.

4. Wykonawca zobowiązany jest do przesyłania jadłospisu na kolejny tydzień na

 adres mail szkoły: zss@zskosiby.wieliczka.pl do czwartku tygodnia

 poprzedzającego tydzień objęty przesłanym jadłospisem. W jadłospisie należy

 uwzględnić informacje o alergenach i składzie potraw uwzględnionych w

 jadłospisie.

5. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie winien być wykonany zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r.

w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. nr 80, poz. 545).

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
2. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.
3. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

**§ 4**

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie łączne w wysokości równej iloczynowi liczby zamówionych w danym miesiącu posiłków oraz ceny jednostkowej posiłku o którym mowa w §1, płatnej przez Zamawiającego w wysokości ………….. zł/obiad (słownie: ………………….), w tym VAT.
2. Łączna wartość umowy wynosi maksymalnie ……….. złotych brutto, w tym VAT.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn niezależnych od siebie nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
4. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Wykonawca godzi się z faktem, że za ilości planowane posiłków przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu lecz niezrealizowane przez Wykonawcę w trakcie trwania umowy, Wykonawca nie otrzyma wynagrodzenia.
5. Zapłata należności nastąpi przelewem na wskazany na fakturze rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie do 14 dni od dnia doręczenia poprawnej pod względem formalnym i rachunkowym faktury ze wskazaniem liczby dostarczonych do siedziby Zamawiającego posiłków.
6. Faktura winna zawierać następujące informacje:
7. **Nabywca: Powiat Wielicki, Rynek Górny 2, 32-020 Wieliczka, NIP: 683-17-42-730,**

2) **Odbiorca: Zespół Szkół im. Brata Alojzego Kosiby w Wieliczce,**

 **ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 105, 32-020 Wieliczka.**

 7. Wykonawca oświadcza, że wskazany numer rachunku rozliczeniowego jest

 rachunkiem/nie jest rachunkiem\* dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a

 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo Bankowe prowadzony jest

 rachunek VAT.

 8. Jeśli numer rachunku rozliczeniowego wskazany przez Wykonawcę jest

 rachunkiem dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia

 1997 r. - Prawo Bankowe prowadzony jest rachunek VAT to Zamawiający

 oświadcza, że będzie realizować płatności za faktury z zastosowaniem

 mechanizmu podzielonej płatności tzw. split payment w przypadkach

 przewidzianych przepisami prawa. Zapłatę w tym systemie uznaje się za

 dokonanie płatności w terminie ustalonym w niniejszej umowie.

\* skreślić niewłaściwe

 9. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na dokonywanie przez

 Zamawiającego płatności w systemie podzielonej płatności tzw. split

 payment.

 10. Wykonawca zobowiązuje się do wskazywania do rozliczeń wyłącznie

 rachunków widniejących w elektronicznym wykazie podatników VAT

 prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, o którym

 mowa w art. 96b ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od

 towarów i usług.

11. W przypadku wskazania w umowie rachunku rozliczeniowego

 niewymienionego ww. wykazie, Zamawiający dokona płatności na inny podany

 w wykazie podatników rachunek rozliczeniowy Wykonawcy, a w przypadku

 braku rachunku rozliczeniowego w wykazie podatników na rachunek podany

 na fakturze VAT z zastosowaniem art. 117ba §3 ustawy Ordynacja podatkowa

**§ 5**

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
2. za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy rozumianą jako każdy przypadek niedostarczenia posiłku w danym miesiącu - w wysokości 1% wynagrodzenia ustalonego w §4 ust.1 za każdy dzień zwłoki w wykonaniu zamówienia;
3. za niewykonanie przedmiotu umowy rozumiane jako niedostarczenie posiłków powyżej 5 dni w danym miesiącu – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto o którym mowa w §4 ust.1;
4. za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy – w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto o którym mowa w §4 ust.1.
5. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczanych posiłków z wymogami zawartymi w umowie, sporządzany jest protokół. Protokół podpisany przez Zamawiającego oraz Wykonawcę stanowi podstawę obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy tj. za posiłki niezgodne z wymogami Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości 60% należnego wynagrodzenia.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
7. Zamawiającemu, oprócz wyżej wymienionych kar umownych przysługuje również prawo dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych, a także dochodzenia odszkodowania z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy zgodnie z przepisami Kodeksu Cywilnego.
8. W przypadku gdy Wykonawca nie podejmie się realizacji przedmiotu umowy przez okres 7 dni licząc od dnia wyznaczonego na rozpoczęcie usługi, Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy z terminem natychmiastowym oraz dochodzeniem kar zapisanych w umowie.

**§ 6**

1. Umowa zawarta zostaje na okres od 01.01.2023r. do 23.06.2023r.
2. Każda ze Stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Każda ze Stron może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku rażącego naruszenia przez drugą Stronę obowiązków wynikających z umowy. Przed rozwiązaniem umowy Strona uprawniona wezwie Stronę naruszającą do usunięcia naruszeń umowy, wyznaczając w tym celu odpowiedni termin, nie krótszy niż 5 dni od daty otrzymania wezwania.
4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 7**

1. Spory wynikłe w trakcie realizacji postanowień niniejszej umowy, strony rozstrzygają na drodze polubownej, a w przypadku braku porozumienia podlegać będą rozpatrywaniu przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.
3. Zamawiający zastrzega, że wierzytelności przysługujące Wykonawcy w związku z wykonywaniem niniejszej umowy nie mogą być przenoszone na osoby trzecie bez zgody Zamawiającego.
4. Strony zgodnie oświadczają, że wszelka korespondencja pomiędzy nimi, kierowana na adresy wskazane w niniejszej umowie, będzie uważana za skutecznie doręczoną.
5. Umowa niniejsza została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron umowy.

Zamawiający Wykonawca

Załączniki stanowiące integralną część umowy:

Załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – oferta Wykonawcy