*Załącznik nr 6*

**UMOWA …………………2020 (*Projekt)***

 Zawarta dnia …………………..r. w Wysiołku Luborzyckim, zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018, poz. 1986) pomiędzy:

**Przedszkolem Samorządowym AKADEMIA PRZEDSZKOLAKA, Wysiołek Luborzycki 160b 32-010 Kocmyrzów**

reprezentowanym przez: **dyrektora przedszkola Katarzynę Gaudyn** , zwanej dalej **,,Zamawiającym”,**

a

………………………………………,z siedzibą:…………………………………….............., reprezentowaną przez: ………………………………….., zwanego dalej

**,,Wykonawcą”.**

**Par. 1**

1. Zgodnie z wynikiem procedury **postępowanie o zamówienie publiczne na usługi społeczne** Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania przedmiot zamówienia pn:

**„Przygotowanie i dostarczenie posiłków do Przedszkola Samorządowego „Akademia Przedszkolaka” w Wysiołku Luborzyckim w 2021 roku, *w dniach w których pracuje przedszkole”***

2. Przedmiot zamówienia (nr kodu wg CPV – …......................)

 obejmuje: ............................................................................................................................ .

3. Oferta Wykonawcy złożona w procedurze postępowanie o zamówienie publiczne na usługi społeczne wraz z załącznikami, stanowi integralną część niniejszej umowy.

4. Przedmiot zamówienia należy zrealizować **w** **terminie od dnia 04.01.2021r. do 31.12.2021r.,**

**Par. 2**

Wykonawca zrealizuje przedmiot zamówienia zgodnie z opisem zawartym w niniejszej umowie oraz zgodnie z :

 1) treścią postępowanie o zamówienie publiczne na usługi społeczne wraz z załącznikami,

 2) warunkami wynikającymi z obowiązujących przepisów zasad żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

 3) z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP,

 4) postanowieniami złożonej oferty,

# Par. 3

# 1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługę cateringową, która będzie spełniać następujące parametry:

a) Posiłki - obiady przygotowywane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem, oraz schłodzeniem w szczególności w:

- termosach jednoskładnikowych przeznaczonych do transportu gorących posiłków (zupa, napoje),

- termosach wieloskładnikowych wypełnionych pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewniających dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków;

b) Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami;

c) Brudne termosy nie mogą zostać w placówce do dnia następnego;

d) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wymaganych standardów sanitarno – epidemiologicznych;

e) Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla poszczególnych grup jest Wykonawca;

f) Zamawiający wymaga przygotowywania posiłków –dla grup dzieci przedszkolnych w miejscu działalności Wykonawcy i przetransportowanie ich w pojemnikach;

g) Dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) bezpośrednio do wydawalni Zamawiającego realizowana będzie przez Wykonawcę oraz na jego koszt;

h) Transport posiłków do wydawalni Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków. Środki transportu żywności powinny posiadać atesty PZH.

**Par. 4**

1. Wykonawca zobowiązuje się do:

a) Przygotowywania posiłków zgodnie z przedstawionymi jadłospisami oraz dostarczania ich do Przedszkola Samorządowego „AKADEMIA PRZEDSZKOLAKA” w Wys. Luborzyckim 160 B ;

b) Posiadania zapasów żywności niezbędnych do wykonania posiłków na dany dzień;

c) Odbierania resztek żywieniowych. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.

2. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.

3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

4. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, przedstawiać będzie wyniki badania mikrobiologicznego żywności.

5. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego – dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest Dyrektor Przedszkola

**Par. 5**

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

1. Jakość oraz estetykę serwowania posiłków.

2. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym .

3. Posiadanie odpowiednich naczyń, do transportowania wszystkich posiłków.

**Par. 6**

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych w siedzibie Wykonawcy.

2. Zapotrzebowanie na dany dzień Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00. Zapotrzebowanie będzie sporządzone i dostarczone Wykonawcy przez wyznaczonego nauczyciela przedszkola. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przez planowanym wydaniem posiłku. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.

**Par. 7**

Strony ustalają, że ilość zamawianych posiłków może ulec obniżeniu w razie zmniejszenia się liczby osób korzystających z wyżywienia. Zamówienie będzie realizowane wg potrzeb Zamawiającego.

**Par. 8**

1. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci wynagrodzenie, ustalone na podstawie złożonej oferty w procedurze postępowanie o zamówienie publiczne na usługi społeczne

2. Zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą ustala się następujące ryczałtowe ceny jednostkowe:

- **cena za produkty do przygotowania śniadania i podwieczorku wraz z napojem** dla jednej osoby w wysokości: ........................................................zł. brutto*,*

*słownie : ….........................................................................zł. brutto, w tym obowiązująca stawka podatku VAT.*

- **cena za obiad wraz z napojem** dla jednej osoby w wysokości: .......................................zł. brutto*,*

*słownie : ….........................................................................zł. brutto, w tym obowiązująca stawka podatku VAT.*

3.Wynagrodzenie całkowite wyliczone będzie w oparciu o rzeczywistą ilość wydanych produktów do przygotowania śniadania i podwieczorku oraz obiadów przez cały okres realizacji usługi. Szacuje się, że wynagrodzenie całkowite nie przekroczy kwoty w wysokości: …...........................................................zł. brutto.

**Par.9**

Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na cały okres realizacji przedmiotu zamówienia, na kwotę w wysokości min. 100 000,00 zł.

**Par.10**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. **od dnia 04.01.2020 r. do dnia 31.12.2021 r.**

2. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę np.: uchybienia dotyczące jakości posiłków, ilości oraz gramatury posiłków, braku dostarczania jadłospisów.

3.Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

**Par. 11**

1. Za wykonane usługi cateringowej w danym miesiącu Wykonawca wystawi i przedłoży Zamawiającemu fakturę. Wynagrodzenie miesięczne wyliczone będzie w oparciu o rzeczywistą ilość wydanych produktów do przygotowania śniadania i podwieczorku oraz obiadów przez cały okres realizacji usługi.

2. Podstawą wystawienia faktury VAT miesięcznej będzie zaakceptowane przez Zamawiającego zestawienie Wykonawcy, wskazujące liczbę osób, dla których zamówiono i dostarczono posiłki w ciągu całego miesiąca. Dokument ten stanowić będzie załącznik do faktury.

3. Zapłata zostanie zrealizowana przelewem w terminie do 30 dni od otrzymania faktury, na rachunek bankowy Wykonawcy.

4. Zgodnie z ust. 2 niniejszego paragrafu należne wynagrodzenie będzie przekazane na następujący rachunek bankowy Wykonawcy:

................................................................................................................................................

4. Spóźnienie w zapłacie Wykonawcy wynagrodzenia należnego za wykonanie przedmiotu zamówienia spowoduje obowiązek zapłaty odsetek w wysokości ustawowej.

**Par. 12**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną :
2. za nienależyte wykonywanie umowy w wysokości: 0,2 % wartości całkowitego wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w Par. 8 ust. 3 niniejszej umowy. Kara naliczona będzie dziennie, za każde zaistniałe zdarzenie, aż do zaprzestania łamania umowy.
3. kara za niewykonanie usługi cateringowej, zgodnie z wyznaczonym przez Zamawiającego harmonogramem czasowym, w wysokości: ….......... zł. Kara liczona jest za każde zaistniałe zdarzenie.
4. za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca w wysokości 10 % wartości wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w Par. 8 ust. 3 niniejszej umowy.

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn

 za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający karę umowną w wysokości 10 % wartości

wynagrodzenia umownego.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącania kar umownych z bieżących należności wynikających z realizacji niniejszej umowy.

**Par. 13**

Zamawiający przewiduje, że w ramach umowy można zmienić:

1. ilość osób objętych zamówieniem lub ilość dostarczanych produktów, posiłków (dot. zarówno zwiększenia jak i ograniczenia elementów zamówienia). W przypadku zwieszenia ilości osób objętych zamówieniem lub ilość dostarczanych produktów, posiłków zmianie podlegać będzie całkowite wynagrodzenie umowne, przy założeniu, że ceny jednostkowe umowy, ustalone złożoną ofertą pozostają bez zmian. Zmniejszenie ilości osób objętych zamówieniem lub ilości dostarczanych produktów, posiłków nie wymaga sporządzenia aneksu do umowy. Zmiana ilości osób objętych zamówieniem lub ilości dostarczanych produktów, posiłków wynikać będzie z potrzeb Zamawiającego, jakie ujawnią się w trakcie prowadzonej usługi cateringowej;
2. harmonogram czasowy dot. realizacji usługi cateringowej, wskazany w opisie przedmiotu zamówienia. Niniejsza zmiana wynikać może potrzeb Zamawiającego jakie ujawnią się w trakcie prowadzonej usługi cateringowej. Zmiana harmonogramu czasowego nie może być związana z wydłużeniem terminu realizacji umowy;
3. szacunkową ilość dni pracujących, w których realizowana będzie usługa cateringowa (tj. ponad szacowaną ilość), bez zmiany terminu realizacji umowy. Zmiana może wynikać z potrzeb organizacyjnych placówki przedszkolnej;
4. pojazd wskazany w ofercie do realizacji zamówienia, tylko w wyjątkowych i uzasadnionych okolicznościach, nie wynikających z winy Wykonawcy. Powodem takiej zmiany może być okoliczność skutkująca niemożliwością wykonywania usługi za pomocą wcześniej wskazanego pojazdu (np.: awaria, wypadek, kradzież, itp). Potrzeba zmiany może wynikać również z uzasadnionych potrzeb Zamawiającego. Zmieniany samochód musi spełniać wymagania Zamawiającego określone w dokumentacji przetargowej, w szczególności wymagania w zakresie stanu technicznego, wyposażenia. Cały tabor pojazdów którymi świadczona będzie usługa musi spełniać przy najmniej zaoferowany ofertą standard aspektu środowiskowego, w zakresie norm EURO;
5. adres siedziby Wykonawcy, nr konta bankowego na który ma być dokonany przelew za realizację zamówienia. Wskazane zmiany mogą nastąpić w przypadku zmian organizacyjnych Wykonawcy. Niedopuszczalna jest zmiana strony umowy, tj. Wykonawcy wybranego w drodze postępowania przetargowego;
6. zakres przedmiotu zamówienia (zmniejszenie zakresu zamówienia) w sytuacji wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie całego zakresu umowy nie leży w interesie publicznym/interesie Zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Wynagrodzenie zostanie obniżone o wartość robót niezrealizowanych;
7. stawkę podatku VAT w przypadku zmiany przepisów dotyczących jego wysokości. W takim przypadku o nową stawkę podatku VAT zostanie skorygowane wynagrodzenie Wykonawcy

# Par. 14

1. Oprócz wypadków wymienionych w przepisach Kodeksu Cywilnego Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

1) w stosunku do Wykonawcy otwarto likwidację lub ogłoszono upadłość;

2) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia

 umowy; odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach;

3) Wykonawca nie rozpoczął usługi cateringu bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;

1. Wykonawca przerwał z nieuzasadnionych przyczyn realizację usługi i przerwa ta trwa dłużej niż 1 dzień;

 5) Wykonawca nie stosuje się do zapisów niniejszej umowy.

2. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności i ma zawierać

 uzasadnienie.

**Par. 15**

W sprawach nie uregulowanych na mocy niniejszej umowy zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

**Par. 16**

Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozpatrywane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**Par. 17**

Umowę niniejszą sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egz. dla Zamawiającego i 1 egz. dla Wykonawcy.

**Z a m a w i a j ą c y : W y k o n a w c a :**