**Załącznik nr 6 do Ogłoszenia**

 **(wzór)**

**UMOWA nr**

**na Świadczenie usług cateringowych dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych w wieku od 7- 19 lat, przebywających w Regionalnym Centrum Profilaktyki Uzależnień dla Dzieci i Młodzieży w Rogoźnie – numer postępowania 2/ZP/2020**

Zawarta w dniu ………………..r. w Rogoźnie,

pomiędzy:

**Województwo Wielkopolskie, Al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań,**

**NIP 778 13 46 888,**

**Regionalnym Centrum Profilaktyki Uzależnień dla Dzieci i Młodzieży w Rogoźnie**,

ul. Wielka Poznańska 89, 64-610 Rogoźno,

NIP 6060070970, REGON: 301175063,

reprezentowanym przez Panią Beatę Matelską – Dyrektora,

zwanym dalej „**Zamawiającym**”,

a

**…………………………………………..**

z siedzibą w ………………………..,

NIP …………….., REGON ……………….,

zwanym dalej „**Wykonawcą**",

Niniejsza Umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (DZ. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zmianami)

**§1Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania z najwyższą starannością świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i sukcesywnej dostawie posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości w postaci śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji dla uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych w wieku od 7- 19 lat, przebywających w Regionalnym Centrum Profilaktyki Uzależnień dla Dzieci i Młodzieży w Rogoźnie, w ilości wskazanej przez Zamawiającego, szacunkowo 12000 śniadań, 12000 obiadów, 12000 podwieczorków i 12000 kolacji.
2. Zestawy wyżywienia na poszczególne dni dla jednej osoby są następujące:

Dzień I

Śniadanie : Pieczywo mieszane z ziarnem, masło 82%tłuszczu, sałata masłowa, kiełbasa z szynki (zawierająca 90% mięsa), ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad : Zupa jarzynowa (nagotowana na mięsie) , strogonow z kurczaka z kluskami francuskimi, kompot lub sok.

Podwieczorek : Mandarynka 2 szt. lub jogurt

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, szynka gotowana (zawierająca 90% mięsa) 3 plastry, sałatka grecka, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, herbata z cytryną.

Dzień II

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, bułka (2szt), płatki kukurydziane z mlekiem, masło 82% tłuszczu, serek topiony Hochland 3 szt., polędwica sopocka 3 plastry, sałata masłowa, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, herbata z cytryną.

Obiad : Zupa gulaszowa, noga z kurczaka, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty białej, kompot lub sok.

Podwieczorek: kaszka na gorąco z malinami lub jagodami

Kolacja : Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, parówka z szynki – na gorąco - 2 szt., sałatka jarzynowa, herbata z cytryną.

Dzień III

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, sałata, szynka staropolska 3 plastry, żółty ser 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, herbata z cytryną.

Obiad: Rosół z makaronem (nagotowany na mięsie z kurczaka), kurczak w potrawce, ryż, marchewka z groszkiem, kompot lub sok.

Podwieczorek: jabłko zapiekane z cynamonem na ciepło (2 szt.)

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, szynka konserwowa 3 plastry, pasta jajeczna, dżem, herbata z cytryną.

Dzień IV

Śniadanie: Płatki czekoladowe z mlekiem, pieczywo mieszane, bułki (2szt), masło 82% tłuszczu, kiełbasa śląska delikatesowa (zawierająca 90% mięsa) – na gorąco - 4 szt., pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, herbata z cytryną.

Obiad : Zupa ogórkowa, rolady drobiowe nadziewane pieczarkami, ziemniaki, warzywa na parze, kompot lub sok.

Podwieczorek: Budyń na gorąco.

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, szynka z kurcząt 3 plastry, żółty ser 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, herbata z cytryną.

Dzień V

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, pasta rybna, twarożek z szczypiorkiem, dżem , herbata z cytryną.

Obiad: Zupa neapolitańska, filet z dorsza smażony lub z pieca, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot lub sok.

Podwieczorek : Sałatka owocowa

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, sałatka z tuńczykiem, ser żółty 4 plastry, pomidor 3 plastry, herbata z cytryną.

Dzień VI (sobota)

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, sałata masłowa, salami 3 plastry, szynka wieprzowa 3 plastry, ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, herbata z cytryną.

Obiad : Zupa grzybowa ,kotlet mielony, ziemniaki duszone z koperkiem, surówka z białej kapusty, kompot lub sok.

Podwieczorek: Wafelek „Grześ” lub „równoważny”

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, kiełbasa biała drobiowa (zawierająca 90% mięsa) – na gorąco - 3 szt., musztarda, ketchup, sałatka jarzynowa, herbata z cytryną.

Dzień VII (niedziela)

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, szynka wiejska 3 plastry, ser topiony Hochland lub „równoważny”, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad: Rosół z makaronem (nagotowany na mięsie z kurczaka), rolada z szynki, ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty i marchewki lub gotowany kalafior, kompot lub sok.

Podwieczorek : Owoc.

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, szynka drobiowa 3 plastry, ser żółty 3 plastry, parówki cielęce – na gorąco - 2 szt., herbata z cytryną.

Dzień VIII

Śniadanie : Pieczywo ciemne z ziarnem, masło 82%tłuszczu, sałata, szynka konserwowa 3 plastry, ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad : Zupa ogórkowa nagotowana na mięsie, filet z kurczaka panierowany, ziemniaki z koperkiem, surówka z marchewki lub fasolka gotowana, kompot lub sok.

Podwieczorek : banan.

Kolacja: Pieczywo ciemne z ziarnami, masło 82% tłuszczu, kiełbasa śląska (zawierająca 90% mięsa), ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Dzień IX

Śniadanie: Płatki kukurydziane z mlekiem, pieczywo mieszane z ziarnami, bułki (2szt), masło 82% tłuszczu, szynka (zawierająca 90% mięsa) 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, rzodkiewka, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad : zupa kalafiorowa (nagotowana na mięsie), gołąbki w sosie pomidorowym, ziemniaki z koperkiem, kompot lub sok.

Podwieczorek: Jogurt.

Kolacja : Pieczywo mieszane , masło 82% tłuszczu, galart z kurczaka), serek grani, szynka 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Dzień X

Śniadanie: kakao, pieczywo ciemne z ziarnami, masło 82% tłuszczu, sałatka gyros, szynka (zawierająca 90% mięsa) 3 plastry, pomidor 3 plastry, rzodkiewka 3 szt, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad: Zupa grochowa nagotowana na mięsie, kotlet de-volaille z masłem , ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty pekińskiej, kompot lub sok.

Podwieczorek: Naleśniki serowo-jabłkowe – na gorąco - 2 szt.

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, jajko gotowane 2 szt., ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Dzień XI

Śniadanie: Płatki czekoladowe z mlekiem, pieczywo mieszane z ziarnami, bułka (2 szt), masło 82% tłuszczu, polędwica sopocka 3 plastry, pasztet, pomidor 3 plastry, ogórek konserwowy, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad : Rosół z makaronem (nagotowany na mięsie z kurczaka), gulasz wołowy, pyzy 3 szt., sałatka szwedzka, kompot lub sok.

Podwieczorek: racuchy drożdżowe z jabłkami – na gorąco - 3 szt.

Kolacja: Pieczywo mieszane, masło 82% tłuszczu, sałatka jarzynowa z majonezem, parówka z szynki (zawierająca 90% mięsa) – na gorąco - 2 szt., musztarda, ketchup, sałata zielona, pomidor 3 plastry, herbata z cytryną.

Dzień XII

Śniadanie: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, pasta jajeczna, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, dżem, nutella lub „równoważna”, herbata z cytryną.

Obiad: Zupa pomidorowa nagotowana na mięsie, filet z łososia gotowany na parze z białym sosem, ziemniaki z koperkiem, warzywa na parze, kompot lub sok.

Podwieczorek : Jogurt.

Kolacja: Pieczywo mieszane z ziarnami, masło 82% tłuszczu, zapiekana papryka faszerowana ryżem i warzywami – na gorąco, ser żółty 3 plastry, pomidor 3 plastry, ogórek zielony 3 plastry, herbata z cytryną.

Jednocześnie w ramach przygotowywanych posiłków Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania: dżemu, nutelli lub „równoważnego”, miodu, cukru, majonezu, ketchupu i musztardy**.**

Zamawiający uprawniony jest do zamawiania według własnego wyboru dowolnych dań/ posiłków spośród wymienionych powyżej, a także dowolnej ich ilości wraz z dostawą w dni wybrane przez Zamawiającego a Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dań/ posiłków do Zamawiającego zgodnie z treścią zamówień, które otrzyma od Zamawiającego.

Ilość i rodzaj dań/ posiłków, a także terminy ich dostaw wskazane zostaną każdorazowo w zamówieniach/ informacjach przesyłanych od Zamawiającego do Wykonawcy**,** m.in. w zależności od faktycznej ilości osób przebywających w Regionalnym Centrum Profilaktyki Uzależnień dla Dzieci i Młodzieży w Rogoźnie.

Kategoria zmówienia 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków, 55524000-9 - usługi dostarczania posiłków do szkół, 55231000-6 usługi przygotowania posiłków.

1. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

1)Przygotowywania i dostarczenia posiłków w obiekcie, dla którego posiada aktualną decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego dzieci i usług cateringowych, zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie, będzie dostarczał posiłki we wskazanych przez Zamawiającego ilościach, rodzaju i dniach oraz do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie,

2)Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę 4 razy dziennie ( w dni wskazane przez Zamawiającego (śniadanie o godz. 07.50, obiad o godz. 13.30 podwieczorek o godz. 16.30, kolacja o godz. 18.00) w ilościach i rodzaju, o których poinformuje Wykonawcę osoba upoważniona przez Zamawiającego,

3)Przechowywania próbek pokarmowych 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, za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy systemu HACCP dostosowane do warunków cateringowych.

 Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania próbek Zamawiającemu na jego każde żądanie,

4)Wykonawca musi gwarantować przygotowanie różnego rodzaju diet - w tym między innymi wegetariańskiej, bezglutenowej i bezmlecznej zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i zaleceniami Zamawiającego,

5)Przygotowane posiłki muszą zawierać odpowiednie ilości składników odżywczych i energetycznych dla danej grupy wiekowej (od lat 7 do 19 roku życia ), zgodnie z wytycznymi Zamawiającego, obowiązującymi przepisami oraz normami żywieniowymi,

6) Posiłki muszą być przygotowane w dniu dostawy oraz zgodne z zamówieniem przez Zamawiającego, gorące i poporcjowane,

7)Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych(m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2018 poz. 1541 ze zmianami),

8) Wykonawca na własny koszt i własne ryzyko zaopatrzy się w produkty i surowce do przygotowania posiłków. Zakupu produktów i surowców Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich najwyższą jakość. Wszystkie posiłki, w szczególności zupy i sosy winny być przygotowane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. bez użycia zup i sosów w proszku).

9) Wykonawca dostarczający gotowe posiłki winien zapewnić:

 a) odpowiednią temperaturę w chwili dostawy,

 b) najwyższe warunki higieniczno-sanitarne dostaw,

10)Wykonawca dostarczy Zamawiającemu gotowe do spożycia posiłki na własny koszt i własne ryzyko. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach - pojemnikach transportowych z podwójnymi ściankami izolującymi zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca jest zobowiązany posiadać decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego.

11)Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki na odpady żywnościowe. W tym samym dniu co dostawa posiłków Wykonawca usunie z terenu Zamawiającego wszelkie odpady żywnościowe, pojemniki, termosy etc. na swój koszt i ryzyko. Mycie i wyparzanie pojemników będzie się odbywać w siedzibie Wykonawcy.

1. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy raz w miesiącu. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania Umowy.
2. Przedmiot umowy zostanie wykonany zgodnie z Ogłoszeniem, obowiązującymi przepisami i normami oraz ofertą Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zakresu przedmiotu zamówienia, zarówno co do rodzaju jak i ilości, a także może w okresie obowiązywania Umowy odstąpić od złożonych i potwierdzonych zamówień częściowych.

**§2. Zobowiązania Wykonawcy**

1. Wykonawca oświadcza, że spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne dotyczące produkcji żywności i obrotu żywnością zgodnie z odpowiednimi przepisami w tym zakresie.
2. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określone przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2018 poz. 151 ze zmianami).
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą na zasadzie ryzyka za szkody spowodowane w związku z wykonywaniem przez Wykonawcę przedmiotu umowy, w szczególności w przypadku, gdy żywność przygotowana i dostarczona przez niego spowoduje chorobę lub rozstrój zdrowia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych, dokładając przy tym najwyższej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o najwyższą estetykę obsługi oraz serwowanego menu.
5. Za działania i zaniechania ewentualnych podwykonawców Wykonawca ponosi odpowiedzialność jak za działania i zaniechania własne.
6. Wykonawca oświadcza, że zatrudnia lub zatrudni na podstawie umowy o pracę minimum 4 osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy. Wykonawca lub podwykonawca zaakceptowany przez Zamawiającego zatrudni wyżej wymienione osoby na okres realizacji zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem tego okresu, zobowiązuje się do niezwłocznego zatrudnienia na to miejsce innej osoby. Art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1976 r. Kodeks pracy cyt. *„Przez nawiązanie stosunku pracy pracownik zobowiązuje się do wykonywania pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy i pod jego kierownictwem oraz w miejscu i czasie wyznaczonym przez pracodawcę, a pracodawca - do zatrudniania pracownika za wynagrodzeniem.”*
7. Rodzaj czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności dotyczące Zamówienia:

- czynności przygotowania/ gotowania posiłków (czynności kucharza, czynności pracowników kuchni)

- dostarczanie posiłków do zamawiającego (czynności kierowcy).

8. Sposób dokumentowania zatrudnienia ww. osób na podstawie umowy o pracę:

1) Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego w terminie wskazanym przez Zamawiającego (nie krótszym niż 14 dni licząc od dnia podpisania Umowy o wykonanie niniejszego zamówienia) będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających sposób zatrudnienie ww. osób (kopia zanonimizowanych umów o pracę potwierdzone za zagość z oryginałem przez Wykonawcę lub podwykonawcę), a także oświadczenie ww. osób, że są zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3–5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia,

2) Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego w terminie do 5 dni roboczych przedkładał będzie Zamawiającemu dokumenty wskazane przez Zamawiającego w wezwaniu, tj. np. raporty stanu i sposobu zatrudnienia ww. osób, oświadczenia zatrudnionych osób o zatrudnieniu oraz dowody odprowadzenia składek ZUS, przez cały okres realizacji zamówienia.

**§3. Wynagrodzenie**

1. Wynagrodzenie Wykonawcy, za wykonanie przedmiotu niniejszej Umowy w szacunkowej ilości szacunkowo 12000 śniadań, 12000 obiadów, 12000 podwieczorków i 12000 kolacji.

**…………………………………….. złotych brutto (słownie: ……...............………………………………… …………......................……………………… złotych ……………………... groszy).**

2. Wynagrodzenie z ust 1 niniejszego paragrafu zostanie rozliczone i ustalone powykonawczo jako iloczyn ilości rzeczywiście wykonanej usługi – przedmiotu umowy (ilości śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji) oraz następujących ryczałtowych cen jednostkowych wskazanych w formularzu ofertowym:

1. **……….. zł brutto** - cena jednostkowa za **1 śniadanie dla 1 osoby**,
2. **……….. zł brutto** - cena jednostkowa za **1 obiad dla 1 osoby**,
3. **……….. zł brutto** - cena jednostkowa za **1 podwieczorek dla 1 osoby**,
4. **……….. zł brutto** - cena jednostkowa za **1 kolację dla 1 osoby**.

3. Ze względu na to, że liczba i zakres zamówień zależy od aktualnych potrzeb Zamawiającego
zależnych od okoliczności, których Zamawiający ściśle przewidzieć nie jest w stanie, Strony
zgodnie oświadczają, że:

1. Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty wynagrodzenia jedynie za faktycznie zrealizowane przez Wykonawcę usługi/zamówienia;
2. łączna wartość usług Wykonawcy wykonanych na podstawie zamówień Zamawiającego może być niższa od wartości określonej w ust. 1 bez jakichkolwiek konsekwencji finansowych Zamawiającego i odszkodowań na rzecz Wykonawcy.
3. Wykonawca nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej Umowy.
4. Strony zgodnie postanawiają, iż z uwagi na zawodowy charakter prowadzonej działalności Wykonawcy, ryczałtowe ceny jednostkowe określone w niniejszej Umowie nie podlega również zmianie w przypadku zaistnienia nadzwyczajnej zmiany stosunków gospodarczych, o której mowa w kodeksie cywilnym.
5. Upoważniona przez Zamawiającego osoba będzie potwierdzać pisemnie prawidłowość wykonania zamówienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

**§4. Płatność**

1. Wynagrodzenie zostanie zapłacone Wykonawcy w częściach, w terminie ……………. dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury oraz podpisanego przez Zamawiającego protokołu potwierdzającego prawidłowe wykonanie usługi objętej fakturą, z zastrzeżeniem ust 2 niniejszego paragrafu.

2. Wykonywanie usług przez podwykonawcę Wykonawcy wymaga zgody Zamawiającego na piśmie pod rygorem nieważności. W sytuacji powierzenia przez Wykonawcę części usług podwykonawcy, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu wraz z każdą fakturą oświadczenie Wykonawcy oraz oświadczenie podwykonawcy o stanie rozliczeń (w szczególności określające zakres i wartość wykonanych usług, informację o wierzytelnościach wymaganych i niewymagalnych, o wierzytelnościach zapłaconych i pozostałych do zapłaty etc.). Warunkiem zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy wynikającego z faktury jest zapłacenie przez Wykonawcę wynagrodzenia podwykonawcy za usługi objęte daną fakturą. Zamawiający uprawniony jest do dokonywania bezpośredniej płatności na rzecz podwykonawcy.

1. Na fakturze Wykonawca umieści symbol i numer niniejszej Umowy.
2. Podstawą wystawienia faktury będą podpisane przez Zamawiającego protokoły częściowe potwierdzające należyte wykonanie części Umowy przez Wykonawcę.
3. Wykonawca nie może wystawić więcej niż jednej faktur w jednym miesiącu kalendarzowym.
4. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo potrącania wierzytelności Zamawiającego wobec Wykonawcy z wierzytelnościami Wykonawcy ( w tym w szczególności z wymagalnymi, niewymagalnymi a także z przyszłymi).
6. W sytuacji wystąpienia nadpłaty wynagrodzenia, Wykonawca zobowiązany jest do jej zwrotu na rzecz Zamawiającego w terminie 3 dni od dnia jej wystąpienia.

**§ 5. Termin realizacji umowy**

Wykonawca zobowiązuje się wykonać Umowę w okresie od 01.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

**§6. Kary umowne, wykonawstwo zastępcze**

1. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków ilościowych lub jakościowych świadczonych usług (w tym w szczególności: składników menu, ich zgodności z zamówieniem np. w zakresie świeżości produktów, odpowiedniej temperatury posiłków lub braków w zastawie itp.), Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo stosownego wg uznania Zamawiającego obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu realizacji przez Wykonawcę danego zamówienia. Obniżenia dokonuje się w szczególności poprzez potrącenie kwoty obniżenia z kwoty przysługującej Wykonawcy z tytułu wynagrodzenia.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
3. w przypadku odstąpienia od Umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca - w wysokości 30% kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 Umowy;
4. za opóźnienie powyżej 15 minut licząc od godziny wyznaczonej przez Zamawiającego na dostawę posiłków (lub jej części) w wysokości 1 % kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 Umowy za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia,
5. za dostarczenie posiłków o zaniżonej wartości wagowej lub kalorycznej, w wysokości 1 % kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 Umowy za każde zdarzenie,
6. dostarczenie posiłków niezgodnie z ustalonymi dietami, jadłospisem lub o mniejszej ilości, w wysokości 1 % kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 Umowy za każde zdarzenie.
7. w przypadku niezatrudniania przy realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę liczby osób wymaganej przez Zamawiającego, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu, w wysokości 5% całkowitego wynagrodzenia, o którym mowa w §3 ust. 1 Umowy, za każdą niezatrudnioną osobę,
8. w przypadku nie przedstawienia informacji w terminach, o których mowa w § 2 ust. 8 Umowy Wykonawca każdorazowo płacić będzie Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2.000,00 zł za każde zdarzenie.

3. Zamawiający jest uprawniony do żądania od Wykonawcy kar umownych określonych w niniejszej Umowie odrębnie za każdy przypadek stanowiący podstawę do żądania danej kary i niezależnie od wystąpienia szkody.

4. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia uzupełniającego odszkodowania w kwocie przewyższającej wysokość naliczonej kary umownej.

5. Strony zgodnie postanawiają, że w wypadku niewykonania lub nieprawidłowego wykonania przez Wykonawcę jakiegokolwiek obowiązku bliżej opisanego w niniejszej Umowie, Zamawiający będzie uprawniony do zlecenia jego wykonania osobom trzecim, na koszt i ryzyko Wykonawcy (bez sądowego upoważnienia). W tym celu Zamawiający w szczególności będzie uprawniony do skorzystania z kwoty przeznaczonej dla Wykonawcy tytułem wynagrodzenia i uiszczenia jej odpowiedniej części na pokrycie kosztów wykonania zastępczego ze skutkiem dla Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża niniejszym zgodę.

**§7. Zmiana umowy**

1. Istotne zmiany niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej, w postaci podpisanego przez Strony aneksu, pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany w zakresie:
3. zmiany sposobu wykonania zamówienia oraz zmian elementów świadczenia na nie mniej korzystne dla Zamawiającego od wskazanych w Umowie,
4. innych zmian, których nie można przewidzieć w chwili zawierania Umowy pod warunkiem, że zmiany te będą korzystne dla Zamawiającego.
5. Zmiany wskazane w ust. 2 są dopuszczalne pod warunkiem przedstawienia Zamawiającemu przez Wykonawcę pisemnej informacji o proponowanej zmianie wraz z wyjaśnieniem przyczyn proponowanej zmiany i uzyskaniem pisemnej (pod rygorem nieważności) zgody Zamawiającego.
6. Inne nieistotne zmiany do Umowy takie jak, np. zmiana osób wyznaczonych do nadzoru nad realizacją Umowy, wymagają zachowania formy pisemnej, w postaci skutecznego powiadomienia drugiej strony.

**§ 8. Odstąpienie od Umowy**

1. Zamawiający może odstąpić od Umowy ze skutkiem na przyszłość (ex nunc) w okresie do dnia 31.01.2022r.,w następujących sytuacjach:
2. niewykonania lub nienależytego wykonywania przez Wykonawcę jakiejkolwiek części przedmiotu umowy;
3. nie przedłużenia obowiązywania ubezpieczenia OC Wykonawcy na okres obowiązywania Umowy;
4. Zamawiający lub jego przedstawiciel stwierdzą, że jakość lub sposób wykonanych przez Wykonawcę usług nie odpowiada niniejszej Umowie, obowiązującym normom lub przepisom prawa;
5. w przypadku dwukrotnego nie wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku wskazanego w § 2 ust 8 Umowy lub zmiany sposobu zatrudnienia osób,
6. w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie niniejszej 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;
7. w przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.

2. Zamawiający może wg. swojego wyboru odstąpić od całości lub części Umowy.

3. Odstąpienie, o którym mowa w ust. 1 powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

**§9. Postanowienia końcowe**

1. Wykonawca bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie (pod rygorem nieważności) nie ma prawa przelać praw ( w szczególności wierzytelności) wynikających z niniejszej Umowy.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą Umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
3. Strony dołożą wszelkich starań, by ewentualne spory rozstrzygnąć polubownie. W przypadku, gdy nie dojdą do porozumienia, spory rozstrzygane będą przez Sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.
5. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**