**Wzór umowy**

**UMOWA Nr** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

zawarta w dniu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ w Raszynie, pomiędzy:

**Nabywcą:**

Gminą Raszyn ul. Szkolna 2A, 05-090 Raszyn - **Szkoła Podstawowa im. Włodzimierza Potockiego w Sękocinie** z siedzibą w Słominie przy ul. Wierzbowej 5, 05-090 Raszyn, posiadającą NIP 5342032454, REGON 001146770

w imieniu której działa mgr Magdalena Karpiniak – Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Włodzimierza Potockiego w Sękocinie (zwane dalej **Szkołą**) na podstawie pełnomocnictwa Wójta Gminy Raszyn Zarządzenie nr 189/2022 z dnia 1 września 2022 r.

zwanym dalej **„ Zamawiającym”**,

a

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ z siedzibą w \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ przy ul. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. pod nr KRS \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, REGON \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, NIP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

reprezentowaną przez: Panią/Pana \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

lub

Panią/Panem prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ z siedzibą w \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ przy ul. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ wpisaną /ym do Centralnej Ewidencji i Informacji \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ o Działalności Gospodarczej, wg stanu na dzień \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_., NIP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, REGON \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

zwaną /ym dalej **Wykonawcą**

w wyniku dokonania przez pełnomocnika Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych Dz.U. 2024 r., poz. 1320 z późn zm.), zawarto umowę o następującej treści:

**§ 1.**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest **przygotowani, dostarczenie i wydawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Włodzimierza Potockiego w Sękocinie w (dalej: Szkoła) oraz posiłków w ramach realizowanego przez Zamawiającego programu dożywiania dzieci najuboższych w okresie roku szkolnego 2025/2026**
2. **Zajęcia szkolne odbywają w budynku położonym** przy ul. Wierzbowej 5 w Słominie.
3. Posiłki wydawane będą w udostępnionym pomieszczeniu przy Wierzbowej 5 w Słominie stołówki Szkoły.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do wyposażenie stołówki w niezbędną zastawę (talerze i sztućce), urządzenia do wydawania posiłków (podgrzewacze, lady chłodnicze) oraz wyparzarki i urządzenia serwowania posiłków zgodnymi z aktualnie obowiązującymi przepisami.
5. Wykonawca będzie przygotowywać i wydawać obiady zgodnie z poniżej przedstawionym szacunkowym zapotrzebowaniem:

a) szacunkowa liczba osób – 270 dzieci i 5 dzieci objętych programem dożywiania dziennie

b) szacunkowa liczba dni, w których będą dostarczane posiłki – 186 dni

c) szacunkowa liczba dostarczanych posiłków w okresie trwania umowy rok szkolny 2025/2026 50220 obiadów

930 obiadów dla dzieci objętych programem dożywiania

1. Szczegółowy opis przedmiotu umowy zawarty został w Specyfikacji Warunków Zamówienia, która wraz z ofertą stanowi integralną część umowy.
2. Zamawiający zastrzega, że liczba osób objętych żywieniem może ulec zmianie w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, o czym Zamawiający informować będzie Wykonawcę. Tym samym może ulec zmianie liczba codziennie dostarczanych posiłków i Wykonawcy z tytułu niezrealizowania całkowitej wartości brutto umowy, nie będą przysługiwać żadne roszczenia.
3. Rozliczenia między Wykonawcą, a Zamawiającym dokonywane będą w oparciu o rzeczywistą liczbę dostarczonych prawidłowo przygotowanych posiłków po cenie jednostkowej brutto wynikającej z oferty Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami i standardami przyjętymi w dziedzinie usług objętych niniejszą umową.
5. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci przy czym (maksymalnie do +/- 30% w stosunku do ilości wskazanej w ust. 6 lit. a). Ewentualne zmiany ilości obiadów zgłaszane będą Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia za pośrednictwem aplikacji Startedu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.
7. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
8. Zakres przedmiotu umowy obejmuje w szczególności:
   1. przygotowanie posiłków obiadowych zgodnie niniejszą umową,
   2. zawarcie umów na wydawanie posiłków z bezpośrednio rodzicami/prawnymi opiekunami dzieci
   3. wydawanie posiłków w miejscach wskazanych w ust. 2 i 4 niniejszego paragrafu,
   4. odbiór i mycie naczyń po każdym posiłku,
   5. zapewnienie przez cały czas trwania realizacji usługi niezbędnej ilości artykułów spożywczych sprzętu do transportu i sprzętu używanego do właściwego wykonywania usługi,
   6. zapewnienie przez cały czas trwania realizacji usługi niezbędnej ilości personelu koniecznego do właściwego świadczenia usługi, posiadającego kwalifikacje i uprawnienia oraz aktualne zaświadczenia o przebyciu badań lekarskich, niezbędnych w świetle obowiązujących przepisów prawa,
   7. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania należytego porządku i czystości w stołówce szkolnej,
   8. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze stanem pomieszczeń nie wnosi do niego zastrzeżeń.

**§2.**

**Obowiązki Wykonawcy i zasady realizacji przedmiotu umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dostarczenia i wydania obiadów składających się z zupy, drugiego dania i deseru (kompot lub owoc lub jogurt owocowy). Wymagana jest również możliwość sprzedaży posiłków składających się z samej zupy lub samego drugiego dania.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umowy na sprzedaż obiadów z rodzicami/prawnymi opiekunami dzieci uczęszczających do Szkoły.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
4. przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), łącznie z przepisami wykonawczymi tej ustawy, w tym Rozporządzeniem 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),
5. przed przystąpieniem do wykonywania umowy, jak i na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca wylegitymuje się Zamawiającemu protokołem kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczący badania stanu czystości, stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, przestrzegania systemu HACCP, ewentualnie spełnienia innych wymagań niezbędnych do należytej realizacji przedmiotu umowy,
6. przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP,
7. bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określonych przez Instytut Żywienia i Żywności,
8. zapewnienia możliwości serwowania dań wegetariańskich (tzw. dania zamienne),
9. sporządzania posiłków z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności,
10. odbioru odpadów pokonsumpcyjnych ze szkoły po każdym posiłku w odpowiednich pojemnikach zgodnie z zaleceniami Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w celu utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami (zakup i dostarczanie pojemników na odpady do Zamawiającego leży po stronie Wykonawcy).
11. Obiady serwowane będą podczas przerw pomiędzy lekcjami. Dokładne godziny Wykonawca uzgodni bezpośrednio z Dyrektorem szkoły.
12. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie do stołówki w budynku Szkoły przy ul. Wierzbowej 5, Słomin, 05-090 Raszyn środkiem transportu, posiadającym dokument potwierdzający dopuszczenie do transportu żywności wydany przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw (w termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych umieszczane będą specjalne pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej z pokrywkami, w których będą znajdować się potrawy), zgodnie z poniższymi zasadami:
13. dostarczenie posiłków będzie odbywać się z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w danej szkole i realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt,
14. transport posiłków będzie odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę  
    i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy) powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto na każde danie,
15. dowożone obiady muszą zachować odpowiednią temperaturę, tj.: minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC a maksymalna temperatura produktów zimnych: surówki, kompot, owoc winna wynosić 15oC oraz jogurtu 10 oC,
16. diety specjalistyczne powinny być dostarczane w pojemnikach zamykanych, jednorazowych utrzymujących temperaturę i oznakowanych, a następnie zapakowanych do pojemników transportowych,
17. dostarczone do szkoły posiłki wydawane będą uczniom przez Wykonawcę na jego koszt.
18. Wykonawca przedstawiał będzie dwutygodniowy (od poniedziałku do piątku) jadłospis określający skład posiłków, ich kaloryczność i gramaturę, z zastrzeżeniem, że:
19. obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

* zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
* drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 130 g; mięso- ryba nie mniej niż 120-g, surówka nie mniej niż 150g; danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 400 gram;
* deser: kompot gramatura nie mniej niż 200 ml, owoc lub jogurt owocowy,

1. jadłospis dwutygodniowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w rozkładzie dwutygodniowym,
2. w tygodniu powinien być dostarczany 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe), 1 raz drugie danie z rybą (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś; zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a w pozostałe dwa dni: dania jarskie, lub półmięsne (z wykluczeniem risotta z mięsem i bigosu);
3. danie z mięsa mielonego nie więcej niż 2 razy w miesiącu (kotlet mielony, befsztyk, zrazy);
4. raz w miesiącu jako drugie danie powinny być naleśniki z serem lub racuchy;
5. Wykonawca zapewni możliwość serwowania posiłków zamiennych – tj. dań wegetariańskich – według potrzeb dzieci;
6. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu; mięso powinno być miękkie;
7. Wykonawca będzie przedstawiać jadłospis najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem kolejnego dwutygodniowego jadłospisu.
8. Do przygotowania posiłków zaleca się:
9. stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych);
10. stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, kasz;
11. w procesie przygotowania posiłku stosowanie soli o obniżonej zawartości sodu;
12. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
13. zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
14. ważna jest estetyka potraw i posiłków.
15. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 16 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, świeżych, naturalnych, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrożonek warzywno-owocowych), mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
16. Liczba przygotowywanych i dostarczanych posiłków powinna zapewnić możliwość zakupu wszystkim chętnym do ich spożywania uczniom, przy czym ewentualne nadwyżki obciążają wyłącznie Wykonawcę.
17. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie 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.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług w szczególności Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego udostępnienia środków transportu celem dokonania kontroli przewożonego przedmiotu umowy, przez przedstawicieli Zamawiającego. W przypadku gdy Wykonawca nie jest właścicielem środków transportu, obowiązany jest przedstawić oświadczenia od właścicieli środków transportu, uprawniające Zamawiającego do dokonania czynności kontrolnych. Wykonawca ustawi w miejscach wydawania posiłków wagi, umożliwiającej przedstawicielom szkoły kontrolowanie wagi wydawanych porcji żywieniowych.
19. Na żądanie Zamawiającego, w terminie przez niego wskazanym, Wykonawca dostarczy protokół ostatniej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczący badania stanu czystości, stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, przestrzegania systemu HACCP.
20. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
21. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
22. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić Tabelę kaloryczności serwowanych posiłków.
23. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego - dotyczące sposobu wykonywania usług.
24. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, treści ogłoszenia oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
25. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy OC lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną na wszystkie i jedno zdarzenie wynoszącą co najmniej 50 000 zł przez cały okres realizacji umowy obejmującą między innymi zdarzenia losowe i zatrucia. W przypadku wygaśnięcia ubezpieczenia przedstawionego w toku postępowania przetargowego Wykonawca zobowiązuje się do jego przedłużenia lub zakupu nowego ubezpieczenia na cały okres obowiązywania umowy. Wykonawca przedstawi dokument potwierdzający przedłużenie dotychczasowej umowy ubezpieczenia lub dokument potwierdzający zawarcie nowej umowy ubezpieczenia najpóźniej jeden dzień roboczy przed upływem okresu obowiązywania aktualnego ubezpieczenia. Przedstawiony dokument powinien obejmować okres ubezpieczenia, aby była zachowana ciągłość okresu ubezpieczenia. W przypadku niezachowania ciągłości ubezpieczenia Zamawiający może od umowy odstąpić z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca. Polisa OC stanowi Załącznik nr 4 do umowy.
26. Zamawiający dopuszcza możliwość świadczenia usług w zakresie obsługi gastronomicznej imprez szkolnych po uprzednim zleceniu i uzgodnieniu z Dyrektorem Szkoły Podstawowej im. Cypriana Godebskiego Raszynie oraz zawarciu stosownej pisemnej umowy.

**§ 3.**

**Okres obowiązywania umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi objęte niniejszą umową począwszy **od dnia  
   2 września 2025 r. (wtorek) do 25 czerwca 2026 r.**
2. przedmiotem świadczenia jest **przygotowanie, dostarczenie i wydawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Włodzimierza Potockiego w Sękocinie oraz posiłków w ramach realizowanego przez Zamawiającego programu dożywiania dzieci najuboższych, na okres roku szkolnego 2025/2026,**
3. Usługa świadczona będzie we wszystkie dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych od pracy lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych. O okresie przerw świątecznych lub dni dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych Wykonawca zostanie poinformowany z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem.
4. Po wcześniejszym uzgodnieniu z Dyrektorem Szkoły Podstawowych im. Włodzimierza Potockiego w Sękocinie, Wykonawca umożliwi zakup posiłków dla uczniów przebywających pod opieką szkoły w czasie ferii zimowych oraz półkolonii letnich
5. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy Szkoły, Wykonawca zobowiązuje się do wydania obiadów o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Dyrektorem Szkoły.

**§ 4.**

**Wynagrodzenie Wykonawcy**

1. Za przygotowanie i wydanie jednego obiadu, w tym posiłku wegetariańskiego (obiad dwudaniowy z deserem) ustala się cenę jednostkową w wysokości ……………… zł brutto (słownie: ……………………………................ …………………………………………………………………) zgodnie z ofertą Wykonawcy. Cena jednostkowa brutto, o której mowa w ust. 1, zawiera należny podatek VAT.
2. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego gorącego posiłku (obiad dwudaniowy z deserem) tzw. wsad do kotła wynosi…………….. zł brutto ( słownie:…………….….)
3. Za przygotowanie i wydanie samej zupy ustala się cenę jednostkową w wysokości………. brutto ( słownie:……..)
4. Za przygotowanie i wydanie samego drugiego dania ustala się cenę jednostkową w wysokości brutto……………………………. ( słownie:……….……)
5. W przypadku jednorazowego wykupu posiłku o którym mowa w ust. 5 lub 6 niniejszego paragrafu, Wykonawca rozlicza się za całość poniesionych kosztów z rodzicami/opiekunami dzieci, a płatność może nastąpić wyłącznie gotówką. Wpłata następuje bezpośrednio do Wykonawcy.
6. Cena jednostkowa brutto wskazana w ust. 1 zawiera wszelkie koszty niezbędne do wykonania niniejszej umowy i stanowi podstawę do rozliczeń. Wynagrodzenie obejmuje wszystkie elementy zawarte w OPZ.
7. Wykonawca za obiady, o których mowa w ust. 1 rozlicza się bezpośrednio z rodzicami wyłącznie za cześć tzw. „wsadu do kotła”. Koszt wsadu do kotła to koszt produktów użytych do przygotowania posiłku. Z kwoty wsadu do kotła, Wykonawca nie będzie mógł pokrywać innych kosztów związanych z realizacją zamówienia. Odsprzedaż odbywać ma się na podstawie umów jakie wykonawca zawrze z rodzicami/opiekunami prawnymi dzieci. Wykonawca określi zasady wykupu obiadów, z tym że nie mogą być one mniej korzystne niż następujące zasady:
   * + 1. Rozliczenie za wykupienie miesięcznego obiadu składającego się z zupy i II dania będzie się odbywało między Wykonawcą a Rodzicami za pośrednictwem aplikacji Startedu
       2. Rozliczenie za wykupienie zupy lub II dania danego dnia bez używania aplikacji Startedu będzie się odbywało między Wykonawcą a Rodzicem rozliczenie gotówkowe na stołówce.
8. Wykonawca za część tzw.pozostałych kosztów przygotowania posiłku rozlicza się z Zamawiającym na podstawie co miesięcznego zestawienia, o którym mowa w § 5 ust, 2 niniejszej umowy oraz faktury VAT składanych w terminie do 7 dni roboczych. Wykonawca będzie wystawiał faktury w następujący sposób:

**Nabywca:**

Gmina Raszyn,

ul. Szkolna 2A

05-090 Raszyn

NIP: 534 248 82 43

**Odbiorca:**

Szkoła Podstawowa im. Włodzimierza Potockiego w Sękocinie

Ul. Wierzbowa 5

05-090 Raszyn

i dostarczał do siedziby Zamawiającego (Odbiorcy).

1. W przypadku obiadów wykupowanych bezpośrednio u Wykonawcy - Wykonawca określi zasady wykupu obiadów, z tym że nie mogą być one mniej korzystne niż następujące zasady:
2. Wykonawca nie może żądać płatności z góry za okres dłuższy niż 1 (jeden) miesiąc;

**§ 5.**

**Rozliczenie wynagrodzenia**

1. Rozliczenia między Wykonawcą, a Zamawiającym dokonywane będą w oparciu o rzeczywistą liczbę dostarczonych prawidłowo przygotowanych posiłków po cenie jednostkowej brutto wynikającej z oferty Wykonawcy.
2. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie jedynie za faktyczną ilość przygotowanych, wydanych i dostarczonych obiadów.
3. Rozliczenie za wydane obiady dokonywane będzie na podstawie miesięcznych faktur, które Wykonawca wystawi i doręczy Szkole najpóźniej w terminie do 10 dnia każdego następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, wraz z zestawieniem określającym ilość wydanych obiadów w danym miesiącu, zatwierdzonym przez przedstawiciela Szkoły, który potwierdza liczbę wydanych dzieciom posiłków.
4. Należności, o których mowa w ust. 2 będą regulowane w miesięcznych okresach rozliczeniowych w terminie do 30 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę Zamawiającemu, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze.
5. Faktura wystawiona przez Wykonawcę powinna być doręczona na adres siedziby Zamawiającego (płatnika). W przypadku doręczenia faktury niezgodnie ze zdaniem pierwszym niniejszego ustępu - za datę skutecznego doręczenia faktury Strony będą uznawać datę jej wpływu adres siedziby Zamawiającego (płatnika).
6. Wykonawca może złożyć pisemne oświadczenie (oświadczenie należy dostarczyć na adres siedziby Zamawiającego (płatnika) o fakcie złożenia przez niego ustrukturyzowanej faktury elektronicznej wystawionej w związku z realizacją niniejszej umowy za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania. W takim przypadku Zamawiający zobowiązuje się do odebrania ustrukturyzowanej faktury złożonej za pośrednictwem w/w platformy.
7. Prawidłowo wystawiona faktura powinna zawierać numer umowy, na podstawie której jest wystawiana.
8. Za dzień zapłaty uważa sie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

**§ 6.**

**Ciągłość realizacji umowy**

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości świadczonych usług objętych umową.
2. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć utrzymanie płynności przygotowywania i dostarczania posiłków na wypadek awarii i różnego rodzaju nieprzewidzianych zdarzeń tj. zawieje, nadmierne opady śniegu, awaria środka transportu itp. bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
3. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, ograniczeń wydanych przez odpowiednie władze sanitarne lub innych okoliczności powstałych z winy Wykonawcy uniemożliwiających zachowanie ciągłości realizacji przedmiotu umowy - Zmawiającemu przysługuje uprawnienie do zlecenia wykonanie umowy podmiotowi trzeciemu na koszt i ryzyko Wykonawcy bez uprzedniego wezwania, o czym następczo powiadomi Wykonawcę w terminie 7 dni od dnia zlecenia usługi podmiotowi trzeciemu.

**§ 7.**

**Odpowiedzialność odszkodowawcza i kary umowne**

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim powstałe w związku z realizacją przedmiotowej umowy.
2. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty Zamawiającemu kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
   1. w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn za które winę ponosi Wykonawca – w wysokości 10% kwoty wynagrodzenia umownego brutto wskazanej § 4 ust. 2 niniejszej umowy,
   2. w przypadku stwierdzenia wadliwości dostarczonych posiłków w stosunku do wymogów określonych w § 2 ust. 3 pkt 1-6 lub § 2 ust. 5 lub § 2 ust. 7 i 8 niniejszej umowy, w tym na skutek naruszenia przepisów sanitarno-epidemiologicznych - w wysokości 1.000,- zł za każdy stwierdzony przypadek,
   3. w przypadku braku realizacji przez Wykonawcę obowiązku wskazanego w § 2 ust. 12, 14 i 15 niniejszej umowy - w wysokości 5.000,- zł za każde naruszenie,
   4. w przypadku opóźnienia przekraczającego 20 min. w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków – 1.000,- zł za każdą rozpoczętą godzinę spóźnienia;
   5. w przypadku zwłoki w przedstawieniu dokumentu potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia OC (§ 2 ust. 18 umowy) – w wysokości 1% wartości brutto ostatniej wystawionej miesięcznej faktury wystawionej przez Wykonawcę z tytułu realizacji niniejszej umowy za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w dostarczeniu Zamawiającemu dokumentu,
   6. w przypadku niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane w § 11 ust. 4 niniejszej umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości:
3. 50% aktualnego na dzień naliczenia kary umownej minimalnego wynagrodzenia brutto,  
   w rozumieniu ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu, za każdą osobę, która wykonuje czynności określone w § 11ust. 4 niniejszej umowy - a nie jest zatrudniona na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę,
4. iloczynu ilości pracowników określonej w § 11 ust. 3 oraz 1/30 aktualnego na dzień naliczenia kary umownej minimalnego wynagrodzenia brutto, w rozumieniu ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu, za każdy dzień w którym dana ilość pracowników nie była zatrudniona,
5. 50,00 zł za każdy dzień opóźnienia w przedstawieniu Zamawiającemu na żądanie dokumentów określonych w § 11 ust. 6 niniejszej umowy.
   1. za naruszenie jakichkolwiek postanowień umowy, dla których w punktach poprzedzających nie wyszczególniono kary umownej - Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1% kwoty wskazanej w § 4 ust. 2 niniejszej umowy za każdorazowe naruszenie.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych do pełnej wysokości szkody.
7. Zapłacenie kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z żadnych zobowiązań umownych.
8. Kary umowne podlegają sumowania, przy czym maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony wynosi 20 % łącznego maksymalnego wynagrodzenia umownego brutto, określonego w § 4 ust. 2 niniejszej umowy.
9. Kwoty naliczonych kar umownych mogą być potrącane z należności Wykonawcy wynikających z faktur wystawionych na podstawie niniejszej umowy.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość w przypadkach:
11. stwierdzenia, że osoby realizujące przedmiot umowy nie posiadają czystej odzieży ochronnej,
12. stwierdzenia, że posiłki nie są sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności,

poza naliczeniem kary umownej, o której mowa odpowiednio w ust. 1 pkt 1 lub 4 niniejszego paragrafu zawiadomienia Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nieprawidłowościach stwierdzonych podczas realizacji przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

**§ 8.**

**Odstąpienie od umowy**

1. Niezależnie od powodów wynikających z przepisów prawa Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy bez wyznaczania dodatkowego terminu i jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy gdy:
2. 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,
3. w toku prowadzonej przeciwko Wykonawcy egzekucji dokonane zostanie zajęcie majątku lub jego sprzedaż, które mogą mieć wpływ na brak możliwości realizacji niniejszej Urnowy lub zakłócenia w jej prawidłowym wykonywaniu,
4. gdy nastąpi rozwiązanie przedsiębiorstwa Wykonawcy,
5. Wykonawca zostanie pozbawiony uprawnień zawodowych w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej objętej przedmiotem zamówienia,
6. zostanie zakwestionowana jakość posiłków przez organy uprawnione do przeprowadzania w tym zakresie kontroli,
7. Stacja Sanitarno-Epidemiologicznej lub inny organ państwowy wydał decyzję uniemożliwiającą świadczenie usług obejmujących przedmiot zamówienia,
8. Wykonawca bez uzasadnionych przyczyn nie rozpoczął wykonywania przedmiotu umowy i nie podjął jego wykonywania pomimo e-mailowego wezwania Zamawiającego,
9. Wykonawca bez uzasadnionych przyczyn przerwał realizację usług i nie wznowił ich pomimo e-mailowego wezwania Zamawiającego,
10. Wykonawca nie wykonuje postanowień niniejszej umowy, pomimo wezwania Zamawiającego do zaniechania naruszeń lub usunięcia ich skutków,
11. W przypadkach określonych w ust. 1 niniejszego paragrafu Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy, zrealizowanej do czasu odstąpienia.
12. W okolicznościach wskazanych w ust. 1 pkt 2-9 niniejszego paragrafu Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umową za odstąpienie od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, o której mowa w § 7 ust. 2 pkt 1.
13. Odstąpienie od Umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie. Zamawiający może odstąpić od Umowy w okolicznościach wskazanych w ust. 1 pkt 2-9 niniejszego paragrafu w terminie 45 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach uzasadniających odstąpienie.
14. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy i naliczeniu kary umownej winno być przekazane listem poleconym lub bezpośrednio Wykonawcy.

**§ 9.**

**Rozwiązanie umowy**

1. Każdej ze stron przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy z zachowaniem 2 (dwu) miesięcznego okresu wypowiedzenia bez wskazania przyczyny. Bieg okresu wypowiedzenia rozpoczyna się od pierwszego dnia miesiąca następującego po złożeniu oświadczenia o wypowiedzeniu.
2. Strony zgodnie oświadczają, że przedmiotowa umowa ulega natychmiastowemu rozwiązaniu z dniem rozwiązania lub wygaśnięcia umowy najmu, o której mowa w § 1 ust. 3 niniejszej umowy.

**§ 10.**

**Podwykonawstwo**

Wykonawcy nie wolno powierzyć wykonania niniejszej umowy lub jej części osobie trzeciej (Podwykonawcy) bez pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.

Realizacja części Przedmiotu Umowy poprzez Podwykonawców nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za prawidłową realizację Przedmiotu Umowy. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego oraz osób trzecich za działania, zaniechanie działania, uchybienia i zaniedbania Podwykonawców w takim samym stopniu, jakby to były jego działania, uchybienia lub zaniedbania. Zamawiający ma prawo do żądania zaprzestania wykonywania umowy przez każdego z pracowników Wykonawcy lub Podwykonawców, którzy przez swoje zachowania lub jakość wykonywanej pracy naruszają postanowienia niniejszej umowy lub powszechnie obowiązujące przepisy prawa. Wykonawca jest obowiązany do udzielania Zamawiającemu wszelkich wyjaśnień dotyczących prawidłowości realizacji umów z Podwykonawcami.

Wykonawca oraz każdy Podwykonawca, który zawarł umowę o podwykonawstwo, o której mowa w ust. 1 – zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii zawartej umowy o podwykonawstwo, w terminie 7 dni od daty jej zawarcia.

**§ 11.**

**Klauzula dot. zatrudnienia na podstawie umowy o pracę**

1. Przez cały okres trwania umowy, Wykonawca zapewni niezbędną ilości personelu koniecznego  
   do właściwej realizacji przedmiotu umowy.
2. Personel zatrudniony przez Wykonawcę lub podwykonawcę musi posiadać odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia oraz aktualne zaświadczenia lekarskie potwierdzające dopuszczenie do wykonywania obowiązków służbowych na zajmowanym stanowisku pracy, jak i aktualne zaświadczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych, niezbędne w świetle obowiązujących przepisów prawa. Wszystkie osoby realizujące przedmiot umowy muszą posiadać czystą odzież ochronną. Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu umowy stanowi załącznik nr 2
3. Zgodnie z dyspozycją art. 95 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy co najmniej 4 (czterech) osób wykonujących wskazane 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.
4. W nawiązaniu do ust. 3 Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, przez wykonawcę lub podwykonawcę, osób wykonujących w trakcie realizacji niniejszego zamówienia następujące rodzaje czynności:
5. przygotowanie posiłków,
6. dostarczanie posiłków,
7. intendent,
8. dietetyk.
9. Zamawiający wymaga, aby zatrudnienie przy realizacji zamówienia, trwało w całym okresie realizacji umowy; w przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną przez Wykonawcę przed zakończeniem trwania umowy, Wykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby posiadającej wymagane prawem kwalifikacje i uprawnienia.
10. Wykonawca zobowiązany jest udokumentować zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 3 poprzez przekazanie Zamawiającemu w terminie 7 dni od dnia zawarcia Umowy oświadczenia Wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 4.
11. W przypadku wątpliwości Zamawiającego co do zatrudnienia na umowę o pracę Zamawiający zastrzega możliwość weryfikacji zatrudnienia także przy udziale kontroli Państwowej Inspekcji Pracy.
12. Wielokrotne naruszenie przez Wykonawcę obowiązków, o których mowa w niniejszym paragrafie może stanowić podstawę do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

**§ 12.**

**Nadzór nad realizacją umowy**

* + - 1. Magdalena Karpiniak tel. 227202568 e-mail sekretariat@spsekocin.com.pl – przedstawiciel Zamawiającego będzie pełnił funkcję koordynatora w zakresie realizacji obowiązków Zamawiającego wynikających z niniejszej umowy.
      2. ...................................... tel. ............................. e-mail ........................................ – przedstawiciel Wykonawcy będzie pełnił funkcję koordynatora w zakresie realizacji obowiązków Wykonawcy wynikających z niniejszej umowy.

**§ 13.**

**Adresy do doręczeń**

* + - 1. Strony prowadzić będą wszelką korespondencję, itp. na piśmie lub w formie elektronicznej.
      2. Wszelka korespondencja pomiędzy stronami będzie kierowana adresy wskazane na wstępie umowy. Korespondencja prowadzona w formie elektronicznej będzie kierowana na:

1. Zamawiającego: e-mail ........................., nr faks: ........................................
2. Wykonawcy: e-mail ........................., nr faks: ........................................
   * + 1. Skutki prawne wywołuje tylko korespondencja doręczona osobiście, listem poleconym lub w formie elektronicznej, a kiedy umowa to przewiduje również w formie e-mail.
       2. Strony zobowiązane są niezwłocznie zawiadamiać się o każdorazowej zmianie adresu miejsca siedziby oraz numerów telefonów i adresów e-mail. W razie zaniedbania tego obowiązku pismo przesłane pod ostatnio wskazany przez Stronę adres i zwrócone z adnotacją o niemożności doręczenia pozostawia się w dokumentach ze skutkiem doręczenia.

§ 14.

Cesja wierzytelności

Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku realizacji umowy bez pisemnej pod rygorem nieważności zgody Zamawiającego.

**§ 16.**

**STANDARDY OCHRONY MAŁOLETNICH**

* 1. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji umowy do stosowania przepisów ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich.
  2. Wykonawca zobowiązuje się do zweryfikowania osób, które będą realizować przedmiot umowy na jego zlecenie jako podwykonawcy, pracownicy, itp. pod kątem ustalenia, iż nie były prawomocnie skazane za czyny zabronione odpowiadające przestępstwom określonym Kodeksie karnym oraz w ustawie z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii oraz do ich zweryfikowania w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym zgodnie z ustawą o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich.
  3. Wykonawca oświadcza, iż w przypadku jego bezpośredniego kontaktu z dziećmi przyjmuje do wiadomości, że zostanie zweryfikowany przez Zleceniodawcę w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym zgodnie z ustawą o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich, jak i zobowiązuje się do dostarczenia Zleceniobiorcy najpóźniej w dniu podpisania niniejszej umowy zaświadczenia z Krajowego Rejestru Karnego, w zakresie przestępstw określonych w rozdziale XIX i XXV Kodeksu karnego, w art. 189a i art. 207 Kodeksu karnego oraz w ustawie z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii.

§ 17.

**Rozwiązywanie sporów**

Spory między stronami mogące zaistnieć na tle stosowania niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.

**§ 18.**

**Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych, a w sprawach procesowych - przepisy Kodeksu postępowania cywilnego oraz treść oferty złożonej przez Wykonawcę.
2. Każda zmiana treści umowy musi być dokonana na piśmie w formie aneksu pod rygorem nieważności.
3. Wszystkie wymienione załączniki stanowią integralną część umowy.
4. Umowę sporządzono w języku polskim w …… jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Wykonawcy oraz ….. egzemplarze dla Zamawiającego.
5. Nieważność któregokolwiek zapisu umowy nie powoduje nieważności całej umowy. W przypadku, gdy którykolwiek z zapisów umowy zostanie prawomocnie uznany za nieważny, w jego miejsce stosuje się odpowiedni przepis polskiego prawa powszechnie obowiązującego.
6. Integralną częścią umowy stanowią:

Załącznikami do umowy są:

- Załącznik nr 1.1 - Formularz cenowo - ofertowy;

- Załącznik nr 2.1 - Wykaz osób skierowanych do realizacji umowy;

- Załącznik nr 3 - Polisa OC Wykonawcy;

- Załącznik nr 4.1 - Wykaz narzędzi.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**