Projekt

**Umowa nr ……………..**

zawarta w dniu ………………………. w Staszowie pomiędzy:

1.Powiatem Staszowskim – Starostwem Powiatowym w Staszowie, mającym swą siedzibę w Staszowie, przy ul. Piłsudskiego 7, REGON 830409241, NIP 8661709857, zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym”** reprezentowanym przez Zarząd Powiatu w Staszowie, w imieniu którego występują:

Starosta Staszowski – Józef Żółciak

Wicestarosta – Leszek Guzal

przy kontrasygnacie

Skarbnika Powiatu – Jolanty Piotrowskiej

a

2. …………..……………………………………………………………………………………………

……...................................................................................................................................

z siedzibą ..........................................................................NIP...................................REGON............

wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej

lub ......................... z siedzibą: ........................................................................................

Wpisanym przez Sąd Rejonowy w ............................. do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS ..................... którego reprezentują: ………….. , NIP ………………………..,

zwanym dalej „**Wykonawcą”** wybranym w trybie podstawowym.

**§ 1**

1. Na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym Zamawiający zleca **wyżywienie uczestników (lunch) usługę cateringu (przygotowania i dostarczenia gotowych posiłków) dla uczestników projektu** pn. ,,Dziś uczeń – jutro student’’ w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+); nr umowy: FESW.08.03.IZ.00-0002/23, zwanym dalej przedmiot umowy.
2. Przedmiot umowy, o którym mowa w ust. 1 określa część ………………. **załącznika Nr 1 Opis przedmiotu zamówienia**, który stanowi integralną część niniejszej umowy.

**§ 2**

1. Termin realizacji przedmiotu umowy ustala się w ciągu 6 miesięcy od daty zawarcia umowy.
2. Zamawiający jest zobowiązany do poinformowania Wykonawcy o terminie realizacji przedmiotu umowy oraz o ilości osób w zakresie każdej z diet na 3 **dni robocze** przed planowaną usługą.
3. Pod pojęciem dzień roboczy rozumie się dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przypadających na nie dni ustawowo wolnych od pracy w rozumieniu ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1920).
4. Wykonawca realizuje przedmiot umowy na podstawie zgłoszenia na adres e-mail……………………………, tel……………………………..
5. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu każdorazowo przykładowego menu niezwłocznie po zgłoszonym przez Zamawiającego terminie wykonania usługi, nie później niż na 2 dni robocze przed dniem realizacji danej usługi. Zgłoszenie menu ma nastąpić w godzinach pracy Zamawiającego, tj. 7:30-15:30. Zaproponowane przez Wykonawcę menu pozostaje do akceptacji przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia zmian w poszczególnych pozycjach zaproponowanego menu.
6. Miejscem realizacji przedmiotu umowy jest określone w załączniku Nr 1 do Umowy (***w zależności od wyboru części zamówienia***).
7. Zamawiający i Wykonawca zobowiązują się współdziałać przy wykonaniu umowy w celu należytej realizacji przedmiotu umowy.
8. W ramach zamówienia:
9. Wykonawca zobowiązany jest do zrealizowania przedmiotu umowy zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, według **Załącznika nr 1**.
10. Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi cateringowe i serwowania posiłków będą wykonywane na najwyższym poziomie, przy zachowaniu obowiązujących w tym zakresie wymogów sanitarnych, a mianowicie dostarczone i serwowane produkty żywnościowe będą świeże (Zamawiający wyklucza produkty mrożone), o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych oraz o estetycznym wyglądzie, a produkty przetworzone takie jak herbata, soki itp. będą posiadały ważny okres przydatności do spożycia obowiązujący co najmniej miesiąc od dnia realizacji przedmiotu zamówienia (pod pojęciem tym Zamawiający rozumie każdorazowo datę **wyżywienia uczestników (lunch) usługę cateringu (przygotowania i dostarczenia gotowych posiłków)** zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem Zamawiającego).
11. Usługa cateringu obejmuje również transport przygotowanych gotowych posiłków przez Wykonawcę na miejsce wskazane przez Zamawiającego. Transport posiłków powinien odbywać się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie wymogami sanitarno-higienicznymi, w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania po świadczonej usłudze, a także odebrania i umycia, wyparzenia albo utylizacji zastawy, sztućców, naczyń wykorzystanych do podawania posiłków – stosownie do rodzaju naczyń wykorzystywanych przez Wykonawcę (zgodnie z wymogami w pkt 10 poniżej).
12. Wykonawca zobowiązany jest do doprowadzenia pomieszczeń, z których będzie korzystał do stanu pierwotnego.
13. Wykonawca zobowiązany jest do usuwania i utylizacji odpadów i śmieci powstałych w związku ze świadczoną usługą po spożyciu posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę z pomieszczeń, w których usługa cateringowa była świadczona.
14. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, między innymi: koszty osprzętu (termosy, pojemnik itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków w lokalu spełniającym warunki techniczne i sanitarno – higieniczne niezbędne do przygotowywania w nim posiłków przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje oraz koszty związane z obsługą, sprzątaniem, czy utylizacją odpadów.
15. Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić każdorazowo reklamacje zgłaszane przez Zamawiającego, w zakresie jakości i gramatury podawanych potraw.
16. Po każdym wydarzeniu wszelkie zamówione, a niewykorzystane produkty pozostają do dyspozycji Zamawiającego.
17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołów oraz nakrycia ich czystymi i estetycznymi obrusami. Obrusy muszą być wielokrotnego użytku bądź wykonane z materiału biodegradowalnego.
18. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zastawę biodegradowalną lub wielokrotnego użytku (np. szklaną lub ceramiczną) oraz sztućce i naczynia do spożywania napojów biodegradowalne lub wielokrotnego użytku. Nie dotyczy naczyń do przechowywania i transportu - termosy, kontenery na posiłki.
19. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia Wykonawcy konieczności zastąpienia posiłku na wersję wegetariańską, wegańską, bezglutenową, bezlaktozową. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, transportu i dostarczenia posiłków odrębnie, w sposób wymagany odpowiednio dla diet wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej lub bezlaktozowej (tj. produkty, zastawa, sztućce, naczynia służące przygotowaniu, przewożeniu lub podaniu tych posiłków nie będą miały styczności z produktami wyłączonymi z tych diet). Posiłki przeznaczone dla diety wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej i bezlaktozowej będą odpowiednio wyodrębnione i opisane przez Wykonawcę (np. na opakowaniach posiłków, opis wyodrębnionego miejsca na stołach, na których znajdują się posiłki, tak aby nie uniknąć pomyłki w pobraniu posiłku).
20. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych uczestników, w tym przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
21. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) łącznie z normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, mając na uwadze, że usługi świadczone będą dla uczącej się młodzieży - 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. 2016 poz. 1154), jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.

**§ 3**

1. W dniu realizacji przedmiotu umowy, w obecności upoważnionych przedstawicieli Stron, nastąpi ich sprawdzenie pod względem kompletności i zgodności z Opisem Przedmiotu Zamówienia będącym **Załącznikiem nr 1** do SWZ oraz zgodności z zaakceptowanym przez Zamawiającego menu, o którym mowa w § 2 ust. 5, a następnie odbiór przedmiotu umowy potwierdzony zostanie protokołem odbioru podpisanym przez Strony. Protokół musi zostać podpisany przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy.
2. W przypadku ujawnienia przy dokonywaniu czynności, o których mowa w ust. 1 zastrzeżeń, Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości w terminie wskazanym przez Zamawiającego w przypadku nie usunięcia wyżej wymienionych zastrzeżeń w terminie wskazanym przez Zamawiającego lub w przypadku, gdy stwierdzone w zastrzeżeniach wady dotyczące dostarczonego przedmiotu umowy będą tego rodzaju, że nie będą możliwe do usunięcia Zamawiający dokona odbioru w zakresie w jakim wykonanie zamówienia nastąpiło w sposób zgodny z postanowieniami umowy i oferty złożonej przez Wykonawcę, odmawiając odbioru w pozostałej części, z jednoczesnym naliczeniem kary umownej, o której mowa w § 8.
3. Podstawą wystawienia faktury VAT, będzie podpisany bez zastrzeżeń przez obie Strony, protokół odbioru.

**§ 4**

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, aby czynności wyżywienia uczestników (lunch) usługi cateringu (przygotowania i dostarczenia gotowych posiłków) dla uczestników projektu (nie dotyczy osobistego wykonywania czynności przez Wykonawcę lub podwykonawcę), wykonywane były przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę (lub podwykonawcę, jeżeli Wykonawca powierza wykonanie części zamówienia podwykonawcy) na podstawie stosunku pracy w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j Dz. U. z 2023 poz. 1465, z późn. zm.);
2. Wskazane w ust. 1 czynności muszą być wykonywane, w całym okresie realizacji Umowy, przez osoby zatrudnione na podstawie stosunku pracy. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną lub przez pracodawcę, jeżeli Wykonawca zamierza zatrudnić na to miejsce inną osobę do wykonywania tych czynności, zobowiązuje się do zatrudnienia jej na podstawie stosunku pracy.
3. Zamawiający jest uprawniony do kontrolowania spełniania przez Wykonawcę wymagań w zakresie zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wskazanych w ust. 1 poprzez:
4. żądanie oświadczeń, dokumentów, wyjaśnień od Wykonawcy w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogu i dokonywania ich oceny
5. przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania pracy przez pracowników wykonujących wskazane czynności.
6. Za niedopełnienie wymogu zatrudniania pracowników wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1 na podstawie stosunku pracy w rozumieniu przepisów kodeksu pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną, o której mowa w § 8 umowy.

**§ 5**

Do kontaktów w realizacji zamówienia ustanawia się ze strony:

Wykonawcy : **………………………………………………………**

Zamawiającego: **…………………………………………………..**

**§ 6**

1. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy wyniesie nie więcej niż:

**Ogółem kwota brutto (w tym należny podatek VAT) …………………………………………….**

(słownie złotych: ……………………………………………………………………………………………………………………………), w tym za jeden posiłek …………………………….. zł, z zastosowaniem § 7.

1. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 jest ceną za wykonanie całego zamówienia, obejmującego wszystkie niezbędne koszty związane z realizacją zamówienia w zakresie rzeczowym określonym w specyfikacji warunków zamówienia, stanowiącą integralną część przyjętej oferty Wykonawcy.
2. Cena, o której mowa w ust. 1 nie ulega zmianie w okresie obowiązywania umowy.

**§ 7**

1. Wynagrodzenie za zrealizowany przedmiot zamówienia będzie ustalone na podstawie ceny jednostkowej posiłków i faktycznej liczby wydanych posiłków w oparciu o zgłoszoną ilość osób na 3 **dni robocze** przed planowaną usługą.
2. Podstawą wypłaty wynagrodzenia Wykonawcy są faktury VAT wystawione po każdym miesiącu realizowania przedmiotu umowy. Faktury VAT wystawione zostaną w oparciu o protokoły odbioru dokumentujące każdorazowe wykonanie usługi w danym miesiącu oraz po spełnieniu wymogu, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy.
3. Zamawiający ma obowiązek zapłaty faktury VAT w terminie ……………. dni licząc od daty jej doręczenia na konto Wykonawcy wskazane w fakturze VAT.
4. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

**§ 8**

1. Strony postanawiają, iż obowiązującą je formę odszkodowania stanowią kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących wypadkach i wysokościach:
3. za opóźnienie w realizacji umowy przedmiotu zamówienia do 1 godziny w wysokości 1000 złotych,
4. z tytułu dostarczenia przedmiotu umowy niezgodnego z dokumentami zamówienia w wysokości 200 złotych za każdy stwierdzony przypadek,
5. za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w kwocie stanowiącej 2 000 złotych,
6. za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, do którego Wykonawca był zobowiązany w wysokości 1 000 złotych za każdy stwierdzony przypadek,
7. za naruszenie obowiązków w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie czynności przygotowania i serwowania posiłków w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek,
8. za niedopuszczenie lub utrudnianie Zamawiającemu wykonania kontroli w zakresie realizacji obowiązków zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności przygotowania i serwowania posiłków w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek,
9. za brak zapłaty lub nieterminową zapłatę wynagrodzenia należnego podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy – w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek,
10. Przez nienależyte wykonanie przedmiotu umowy należy rozumieć wykonanie świadczenia w sposób odbiegający od zapisów umowy, w szczególności opisu przedmiotu zamówienia.
11. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto, z zastrzeżeniem art. 456 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
12. Łączna maksymalna wysokość kar umownych których mogą dochodzić strony stanowi 20% wysokości wynagrodzenia brutto***.***
13. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

**§ 9**

1. Jeżeli Wykonawca będzie w zwłoce powyżej 1 godziny z terminem realizacji zamówienia, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy i żądania z tego tytułu kar umownych.
2. Zamawiający winien złożyć oświadczenie o odstąpieniu od Umowy w ciągu 2 godzin od terminu wskazanego w ust. 1.

**§ 10**

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.
2. Zmiana umowy może nastąpić w przypadkach, wskazanych w SWZ oraz art. 454 i art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu zamówienia, jednak nie więcej niż o 30% wartości umowy, o której mowa w § 6 ust.1 niniejszej umowy*.*

**§ 11**

1. W razie powstania sporu na tle wykonania niniejszej umowy właściwym do jego rozpoznania jest sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawie majątkowej, w której zawarcie ugody jest dopuszczalne, każda ze stron umowy, w przypadku sporu wynikającego z zamówienia, może złożyć wniosek o przeprowadzenie mediacji lub inne polubowne rozwiązanie sporu do Sądu Polubownego przy Prokuratorii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej, wybranego mediatora albo osoby prowadzącej inne polubowne rozwiązanie sporu.

**§ 12**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się odpowiednio przepisy: ustawy prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego.

**§ 13**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Zamawiającego oraz jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

**WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY**