

Załącznik nr 2 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia Wzór umowy

UMOWA NR zawarta w dniu 2020 roku w Świątkach pomiędzy:

1. Gminą Świątki z siedzibą w Świątkach,

11-008 Świątki 87,

NIP 7393467507,

Regon - 510743203

reprezentowaną przez Wójta Gminy Sławomira Kowalczyka,

zwanym dalej „Zamawiającym”

a

Panem/Panią:

1).....

2).....

Reprezentującą/cym firmę:

..... mającą swoją siedzibę w przy ulicy

..... wpisaną do rejestru i

posiadającą numer identyfikacji podatkowej NIP oraz REGON.....

....., zwaną dalej „Wykonawcą”

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w przetargu nieograniczonym „**Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego oraz innych osób objętych programami Gminnymi z wydzierżawieniem pomieszczeń kuchni w Przedszkolu w okresie od 01-08-2020 do 31-07-2021**” zorganizowanym w oparciu o Ustawę z dnia 29.01.2004 roku *Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 roku, poz. 1843)* została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu z własnych produktów i półproduktów **posiłków przygotowywanych dla dzieci Zamawiającego w Przedszkolu i Żłobku Publicznym :**

Śniadanie – 125 szt

Obiady – 125 szt

Podwieczorki – 90 szt

z czego

Śniadanie – 43 szt

Obiady – 43 szt

Podwieczorki – 20 szt

dowożone do budynku nr 34 budynek szkolny nr 3.

A także Posiłki z dowozem zorganizowanym w Państwa zakresie do Szkoły Podstawowej w Świątkach, Świątki 95. **Ilość posiłków przygotowywanych dla uczniów Zamawiającego w Szkole Podstawowej w Świątkach – 112 szt**

Dożywianie uczniów w **Szkole podstawowej** odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 03 września 2020 r. do 26 czerwca 2021 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (np. ferii, dni świątecznych oraz wakacji).

Dożywianie dzieci w **Przedszkolu i Żłobku** odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni powszednie w okresie od 01 sierpnia 2020 r. do 26 czerwca 2021 r. z uwzględnieniem przerw w działalności (np. dni świątecznych).

2. Posiłki jednodaniowe obejmują: dwa razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną i pieczywem, trzy razy drugie danie + surówka + sok owocowy lub kompot (z małą zawartością cukru).

przygotowywanie i wydawanie w/w posiłków dzieciom i młodzieży oraz pracownikom

Zamawiającego, z wykorzystaniem pomieszczeń kuchenne - magazynowych i sprzętu oraz urządzeń kuchennych zlokalizowanych w budynku Przedszkola Samorządowego powierzonego Wykonawcy przez Zamawiającego. Zamawiający zakazuje realizacji przedmiotu zamówienia w formie usługi cateringowej dla uczniów Szkoły Podstawowej ,Przedszkola i Żłobka. Wyjątkiem są sytuacje długotrwałych awarii (np. prądu, wody) oraz w sytuacjach klęsk żywiołowych dopuszcza się

dostarczenie gorącego posiłku dla w postaci dwudaniowego posiłku dla dzieci Szkoły Podstawowej, Przedszkola, Żłobka w postaci usługi cateringowej. Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowywania i sprzedaży obiadów osobom trzecim, z zastrzeżeniem, iż sprzedaż będzie dokonywana z zachowaniem przepisów skarbowych, formalnych oraz wszelkich innych przepisów dotyczących prowadzenia działalności gospodarczej, w szczególności prowadzenia żywienia zbiorowego (HACCP).

2. Liczba dzieci i młodzieży oraz pracowników Zamawiającego objętych usługą, o której mowa w ust. 1 wynosi 137. Wskazana w zdaniu pierwszym liczba korzystających z wyżywienia w trakcie realizacji umowy będzie mogła ulegać zmianie. Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia na bieżąco zgłaszanych przez Zamawiającego zmian w tym zakresie, skutkujących zarówno zwiększeniem jak i zmniejszeniem liczby przygotowywanych posiłków.

3. Usługa świadczona będzie w okresie **od 01.08.2020 roku do dnia 31.07.2020 roku** (Dożywianie uczniów w **Szkole podstawowej** odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 03 września 2020 r. do 26 czerwca 2021 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (np. ferii, dni świątecznych oraz wakacji).

Dożywianie dzieci w **Przedszkolu i Żłobku** odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni powszednie w okresie od 01 sierpnia 2020 r. do 26 czerwca 2021 r. z uwzględnieniem przerw w działalności (np. dni świątecznych), z zastrzeżeniem możliwości udostępnienia pomieszczeń w celu przygotowania się do realizacji przedmiotu zamówienia już od dnia podpisania umowy.

§2

1. Zamawiający nie później niż do dnia 01.08.2020 roku przekaze Wykonawcy pomieszczenia kuchenne - magazynowe, opisane szczegółowo w załączniku nr 1 do niniejszej umowy najmu wraz z wyposażeniem, na podstawie odrębnego protokołu zdawczo - odbiorczego. Zamawiający zakazuje podnajmowania przekazanych pomieszczeń i wyposażenia.
2. Z chwilą spisania protokołu zdawczo – odbiorczego Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za przekazane mienie.
3. Wykonawca zobowiązuje się do ubezpieczenia przekazanych pomieszczeń, mienia i urządzeń z tytułu szkód, które mogą zaistnieć w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy oraz zdarzeniami losowymi.
4. Ubezpieczeniu podlegają w szczególności przekazane pomieszczenia, urządzenia oraz wszelkie mienie ruchome – od ognia i innych zdarzeń losowych
5. Wykonawca zobowiązuje się, przed rozpoczęciem wykonywania przedmiotu zamówienia zawrzeć umowę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej za szkody oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków dotyczących pracowników i osób trzecich powstałych w związku z realizowanymi usługami. Dopuszcza się przedstawienie przez Wykonawcę już zawartej polisy pod warunkiem uwzględnienia odpowiedzialności cywilnej za szkody oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków dotyczących pracowników i osób trzecich powstałych w związku z realizowanymi usługami w Zespole Szkolno Przedszkolnym i Żłobku.

§ 3

1. Przekazanie pomieszczeń i mienia, o których jest mowa w § 2 umowy następuje odpłatnie zgodnie z równolegle podpisaną umową najmu, której wzór stanowił załącznik nr 3 do siwz.
2. Przez cały okres trwania niniejszej umowy Wykonawca będzie ponosił koszty podatku od nieruchomości oraz zużycia wody, energii elektrycznej oraz gazu wg wskazań licznika (lub podlicznika) a także koszty wywozu śmieci i odprowadzenia ścieków wg odrębnych umów.
3. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia wszelkich kosztów związanych z utrzymaniem powierzonych urządzeń technicznych w należytej sprawności, w tym dokonywania wszelkich bieżących napraw konserwacyjnych, przeglądów i sprawdzeń. Zwrotne przekazanie udostępnionych urządzeń zostanie poprzedzone sprawdzeniem ich sprawności. W przypadku stwierdzenia wystąpienia uszkodzenia lub awarii – ich naprawa nastąpi na koszt Wykonawcy.
4. Opłaty eksploatacyjne, którymi obciążał będzie Wykonawcę Zamawiający płatne będą przelewem do 15 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni na podstawie wystawionego rachunku na rachunek bankowy Zamawiającego.
5. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia wszelkich kosztów osobowych i rzeczowych związanych z utrzymaniem w czystości udostępnionych pomieszczeń, w tym związanych z zakupem środków czystości.

§ 4

1. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i wydania posiłku składającego się z:
 - 1) Śniadanie
 - 2) Obiad
 - 3) Podwieczorek
 - 4) posiłki szkolne i objętych usługą żywieniową.
2. Posiłek musi być przygotowany i dostosowany do wieku rozwojowego pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności i być przygotowywany z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej, tj. dzieci i młodzież z przedziału 1-15 lat. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji musi się odbywać zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.
3. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w n/w aktach i dokumentach:
 - 1) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - 2) Rozporządzenie (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
 - 3) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1831/2003 z dnia 16 grudnia 2003 r. w sprawie dodatków do żywności
 - 4) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.
 - 5) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach - Dz.U. z 2016 r. poz. 1154
 - 6) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego - Dz.U. z 2007 r. nr 80, poz. 545
 - 7) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej - Dz. U. z 2007 r. Nr 106 poz. 73
 - 8) Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
4. W celu wskazania oczekiwań Zamawiającego, poniżej zostały wymienione warunki jakościowe i ilościowe:
 - 1) Dzienny jadłospis obejmuje obiad składający się z: zupy, drugiego dania, napoju (kompot/sok) zgodny z przepisami prawnymi określonymi w ROZPORZĄDZENIU 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.
 - 2) Wymagana gramatura: zupa - 0,5 l drugie danie: - 150g ziemniaki/zamiennik – produkty zbożowe, - 100 g mięso/ryba, - 150 g surówka/warzywa gotowane, - 200 ml – kompot/sok - zamiennie danie jarskie nie mniej niż 300 g.
 - 3) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady;
 - 4) Jadłospis dekadowy drugich dań winien obejmować: 2x ryba, 5x mięso, 3x danie jarskie, z zastrzeżeniem, iż co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb

(Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a od poniedziałku do piątku muszą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

- 5) w obiedzie musi być co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;
 - 6) w każdym posiłku muszą być warzywa lub owoce, w postaci surowej lub przetworzonej;
 - 7) posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
 - 8) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 - 9) napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
 - 10) napoje muszą być bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008;
 - 11) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych;
 - 12) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie;
 - 13) posiłki winny być przygotowywane z niską zawartością sodu/soli lub o obniżonej zawartością sodu/soli
 - 14) zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
 - 15) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
 - 16) podstawę mięsnej i półmięsnej części drugiego dania nie może stanowić wędlina (kiełbasa, parówka, itp.);
 - 17) nie dopuszcza się produktów typu: instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
5. Zamawiający wymaga przedstawiania przez Wykonawcę do pisemnej akceptacji jadłospisów w systemie dekadowym.
 6. Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
 7. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i wydania oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 8. Czas wydawania posiłków z wyłączną rezerwacją dla dzieci w Żłobku, Przedszkolu oraz uczniów i pracowników Zamawiającego:
 - 1) Przedszkole i Żłobek
 - a) śniad. 8:10
 - b) ob. 11:30
 - c) podw. 13:45
 - 2) Szkoła
 - a) 9:40 – 12:35.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
 - 1) Przedstawiania do pisemnej akceptacji jadłospisów w systemie dekadowym. Brak akceptacji ze strony Zamawiającego oznacza automatyczny obowiązek wprowadzenia niezbędnych zmian w jadłospisie i ponownego przedstawienia dokumentu do pisemnej akceptacji Zamawiającemu.
 - 2) Wywieszenia zatwierdzonego jadłospisu na tablicy informacyjnej do wiadomości uczniów w sposób zwyczajowo przyjęty w szkole.
 - 3) Przygotowywania posiłków zgodnie z jadłospisem sporządzanym w systemie dekadowym. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady. W skład każdego z obiadów muszą wchodzić minimum: zupa, drugie danie, kompot. Struktura

przygotowywanych obiadów winna wyglądać w następujący sposób: zupa - 0,5 l drugie danie: - 150g ziemniaki/zamiennik – produkty zbożowe, - 100 g mięso/ryba, - 150 g surówka/warzywa gotowane, - 200 ml – kompot/sok - zamiennie danie jarские nie mniej niż 300 g. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady;

- 4) Przestrzegania zasady iż jadłospis dekadowy drugich dań winien obejmować: 2x ryba, 5x mięso, 3x danie jarские, z zastrzeżeniem, iż co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb (Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a od poniedziałku do piątku muszą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 - 5) Przestrzegania zasady, iż w obiedzie musi być co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;
 - 6) Przestrzegania zasady, iż w każdym posiłku muszą być warzywa lub owoce, w postaci surowej lub przetworzonej;
 - 7) Przestrzegania zasady, iż posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
 - 8) Przestrzegania zasady, iż zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 - 9) Przestrzegania zasady, iż napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia; 5/8
 - 10) Przestrzegania zasady, iż napoje muszą być bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008;
 - 11) Przestrzegania zasady, iż potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych;
 - 12) Przestrzegania zasady, iż w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie;
 - 13) Przestrzegania zasady, iż posiłki winny być przygotowywane z niską zawartością sodu/soli lub o obniżonej zawartością sodu/soli
 - 14) Przestrzegania zasady, iż podstawę mięsnej i półmięsnej części drugiego dania nie może stanowić wędlina (kiełbasa, parówka, itp.);
 - 15) Przestrzegania zasady, iż nie dopuszcza się produktów typu: instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
 - 16) Wydawania posiłków z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
2. W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi niezależnymi od Wykonawcy i skutkującej niemożnością przygotowania posiłku - na pisemny wniosek Zamawiającego - Wykonawca zobowiązany będzie do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny posiłku brutto i dostarczenia go upoważnionym przedstawicielom Zamawiającego.

§ 6 .

1. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie przygotowane i wydane obiady.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę podawanych posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w niniejszej umowie, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

§ 7

1. Strony ustalają, że za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci wynagrodzenie ustalone na podstawie oferty Wykonawcy. Podane w ofercie wynagrodzenie jest stałe i nie podlega waloryzacji w trakcie obowiązywania umowy.
2. Szacunkową wartość wynagrodzenia ustala się na kwotę brutto: zł (słownie:).

Kwota brutto wynagrodzenia zawiera podatek VAT w wysokości: zł (słownie:).

- 1) Śniadanie – 125 szt
- 2) Obiady – 125 szt
- 3) Podwieczorki – 90 szt
- 4) Posiłki Szkolne - 112 szt

z czego

- 5) Śniadanie – 43 szt
- 6) Obiady – 43 szt
- 7) Podwieczorki – 20 szt

dowożone do budynku nr 34 budynek szkolny nr 3.

3. A także Posiłki Szkolne z dowozem zorganizowanym w Państwa zakresie do Szkoły Podstawowej w Świątkach, Świątki 95. **Ilość posiłków Szkolnych przygotowywanych dla uczniów Zamawiającego w Szkole Podstawowej w Świątkach – 112 szt**
4. Strony ustalają, że koszt zakupu środków żywnościowych tzw. „wsad do kotła” w celu przygotowania jednego posiłku dla jednego dziecka dziennie będzie wynosił 5,00 zł brutto. W przypadku pracownika (nauczyciela) Zamawiającego dopuszcza się, aby cena jednego dwudaniowego posiłku była wyższa do 50% ceny wsadu do kotła.
5. Sposób rozliczeń - wynagrodzenie powykonawcze, obliczone jako iloczyn wykonanej usługi (szt.) i ceny jednostkowej usługi, podanej przez Wykonawcę na etapie składania oferty. Cena jednostkowa obciążająca bezpośrednio Zamawiającego wynosi zł brutto.

§ 8

1. Zamawiający dopuszcza możliwość fakturowania etapowego (wystawiania faktur częściowych). Podstawą wystawienia faktur (częściowych lub końcowej) będzie dostarczona przez Wykonawcę lista dzieci, które wykupiły miesięczny bon obiadowy
2. Wykonawca z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie otrzymywał zapłatę 1 raz w miesiącu na podstawie wystawionej faktury VAT/ rachunku, nie później niż 5 dni po zakończeniu miesiąca, ustalonej według zasady: ilość faktycznie wydanych posiłków pomnożone przez stawkę wynikającą z § 7 ust. 4 umowy.
3. Strony ustalają, że płatność z tytułu wystawionej każdorazowo faktury nastąpi w terminie..... **dni** od daty złożenia oryginału faktury u Zamawiającego.
Dane niezbędne do wystawiania faktur: a) Nabywca: Gmina Świątki z siedzibą w Świątkach, 11-008 Świątki 87, NIP 7393467507, Regon - 510743203 reprezentowana przez Wójta Gminy Sławomira Kowalczyka, .
4. Wykonawca nie może sprzedać długu związanego z niniejszą umową osobie trzeciej bez zgody Zamawiającego.

§ 9

Wykonawca zapewnia, iż osoby bezpośrednio realizujące usługę posiadać będą odpowiednie wykształcenie, doświadczenie i umiejętności oraz stosowne badania lekarskie i szkolenia w zakresie BHP i HACCP.

Wykonawca zatrudni co najmniej 2 osoby bezrobotne w okresie obowiązywania umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo skontrolowania realizacji tego zobowiązania.

§ 10

1. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zasad HACCP oraz do przechowywania próbek żywnościowych pobieranych zgodnie z procedurą.
2. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed właściwym terytorialnie Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i wydawaniu, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

§ 11

1. Wykonawca zobowiązuje się do zbierania opłat za obiady od rodziców/opiekunów. Nieobecności dzieci rodzice będą zobowiązani przekazywać bezpośrednio do Wykonawcy osobiście, telefonicznie lub w innej formie przyjętej przez Wykonawcę.
2. W szczególnych przypadkach Zamawiający może przyjmować zgłoszenia nieobecności od rodziców/opiekunów i zobowiązuje się przekazać Wykonawcy najpóźniej do godz. 10:00 danego dnia. Szczególne przypadki powinny być z góry ustalone przez Zamawiającego i Wykonawcę.
3. Zamawiający jest zobowiązany do oddelegowania nauczycieli dyżurujących w czasie wydawania posiłków celem sprawowania opieki nad dziećmi korzystających z obiadów - posiłków.

§ 12

1. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że posiłki przygotowywane są przez Wykonawcę niezgodnie z ustaleniami zawartymi w niniejszej umowie bądź w przypadku stwierdzenia innych rażących uchybień w trakcie wykonywania przedmiotu umowy, ma on prawo do odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym bez prawa Wykonawcy do odszkodowania.
2. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania stanowią kary umowne.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 1,0% wynagrodzenia umownego za każdy dzień zwłoki,
 - 2) za opóźnienie w usunięciu wad stwierdzonych przy odbiorze lub ujawnionych w okresie rękojmi w wysokości 0,5% wynagrodzenia umownego za każdy dzień zwłoki, liczony od upływu terminu wyznaczonego na usunięcie wad,
 - 3) za spowodowanie przerwy w realizacji usługi z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 0,5% za każdy dzień przerwy,
 - 4) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 15% wynagrodzenia umownego za usługi, od których wykonania odstąpiono.
4. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
5. Wynagrodzenie umowne oznacza wynagrodzenie ustalone w §7 ust. 2 umowy.
6. Zamawiający potrąci z faktury ewentualne należności z kar umownych.

§ 13

1. Strony określają następujące warunki, w jakich przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy:
 - 1) zmiana regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy (m.in. zmian stawki VAT), przy czym wartość brutto umowy pozostaje bez zmian,
 - 2) termin realizacji zamówienia - jeżeli zmiana terminu realizacji zamówienia będzie korzystna dla Zamawiającego lub konieczność zmiany terminu wynika ze zdarzeń niezależnych od stron umowy, których nie dało się przewidzieć przy zawieraniu umowy, na przykład stan epidemii i zamknięcie szkoły, przedszkola i żłobka.
 - 3) zmiany zaistniałe z przyczyn organizacyjnych np.: zmiana danych teleadresowych, zmiana nr konta i innych danych podmiotowych
 - 4) zmiany liczby dzieci lub młodzieży, dla których świadczona jest usługa żywieniowa, w przypadkach:
 - a) wystąpienia warunków atmosferycznych uniemożliwiających realizację przedmiotu zamówienia np. (zawieszenie zajęć z powodu warunków atmosferycznych bądź innych czynników, których Zamawiający nie mógł przewidzieć),
 - b) działania siły wyższej,
 - c) stan epidemii i zamknięcie szkoły, przedszkola i żłobka.
 - d) przyjęcia nowych uczniów,
 - e) skreślenia dziecka z listy uczniów,
 - f) zmiany w szkolnym planie nauczania
2. Warunkiem zmiany postanowień umowy jest zgoda obu stron wyrażona na piśmie pod warunkiem nieważności w formie aneksu do umowy.

3. 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 odstąpi od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W tym przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 14

W terminie do trzech dni od dnia zakończenia niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do oddania Zamawiającemu przekazanych pomieszczeń wraz z wyposażeniem w stanie niepogorszonym.

§ 15

Wszystkie ewentualne kwestie sporne powstałe na tle wykonania niniejszej umowy strony będą starały się rozstrzygać w pierwszej kolejności polubownie, a w przypadku braku porozumienia przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 16

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

§ 17

Żadna ze stron niniejszej umowy nie może przenosić żadnych praw, obowiązków i wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez uprzedniej pisemnej pod rygorem nieważności zgody drugiej strony umowy.

§ 18

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

§ 19

Załącznikiem do niniejszej umowy są:

- 1) Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia
- 2) Oferta Wykonawcy
- 3) Umowa powierzenia.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA