

**UMOWA nr**

Zawarta w dniu ..... w Chotomowie pomiędzy:

**Gminą Jabłonna**, ul. Modlińska 152, 05-110 Jabłonna, NIP 536-177-15-14, REGON 013270442  
zwana dalej „Nabywcą” –

**Szkołą Podstawową nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie**, ul. Partyzantów 23, 05-123  
Chotomów zwanym dalej „Odbiorcą” reprezentowanym przez:

Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego – Panią Katarzyną Tomporowską działającą  
na podstawie pełnomocnictwa nr 27/2018 z dnia 1 października 2014 r.

przy kontrasygnacie

Główniej księgowej – Pani Agnieszki Trzaskomy

„Nabywca” i „Odbiorca” zwani są łącznie w dalszej części Umowy „**Zamawiającym**”

a

firmą .....

**NIP** ....., **REGON** ..... wpisaną do **KRS** ..... zwaną w dalszej  
części Umowy „**Wykonawcą**”

o następującej treści:

Umowa zostaje zawarta trybie określonym w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo  
zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.)

**§1**

1. Na podstawie Umowy, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego, usług polegających na przygotowaniu i dowozie wyżywienia składającego się z obiadu (zupa, drugie danie, deser oraz picie) oraz odbiór odpadów żywieniowych dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego, ul. Partyzantów 23, 05-123 Chotomów
2. **Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 02.01.2019 r. do 19.06.2019 r.:**  
Obiady (zupa, drugie danie, deser oraz picie): 150 uczniów x 106 dni = 15 900 szt.
3. **Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 05.09.2019 r. do 22.12.2019 r.:**  
Obiady (zupa, drugie danie, deser oraz picie): 220 uczniów x 77 dni = 16 940 szt.
4. Podana liczba posiłków jest szacunkowa i może ulec zmianie w zależności od frekwencji uczniów. W związku z powyższym podana w ust. 2 i 3 liczba posiłków nie stanowi ostatecznego rozmiaru umowy i nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem liczby i wartości dostaw.
5. Dostawa obiadów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz przerw w nauce wynikających z przepisów:
  - 1) Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego,
  - 2) Ustawy z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty.
6. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dniach, w których nastąpi przerwa w świadczeniu usługi najpóźniej na 5 dni przed wystąpieniem przerwy.
7. **Zakład, w którym będą przygotowywane obiady, winien być zlokalizowany w promieniu odległości nie przekraczającym 25 km od siedziby Zamawiającego.**
8. Dostawy realizowane będą na podstawie półrocznych (obejmujących jeden semestr szkolny) deklaracji złożonych przez rodziców bezpośrednio do Wykonawcy lub za

pośrednictwem Zamawiającego, określających m.in. liczbę i rodzaj zamawianych posiłków oraz szczególne zalecenia dietetyczne.

9. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania wzoru deklaracji o której mowa w ust. 8 oraz przekazania go rodzicom oraz Zamawiającemu.
10. Wykonawca zapewni sposób komunikacji z rodzicami w formie elektronicznej (z wykorzystaniem dowolnej formy kontaktu – dedykowana platforma, strona www, poczta elektroniczna) wraz z możliwością dokonywania zapłaty za obiady w formie przelewu, kartą lub gotówką w kasie wykonawcy.
11. Rozliczenie wynagrodzenia Wykonawcy następować będzie według zasad określonych w § 5 umowy.
12. Do godziny 9.00 danego dnia rodzic może zgłosić rezygnację z zupy, drugiego dania lub zestawu obiadowego.
13. Wykonawca zobowiązany jest do układania jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, bezjajecznych oraz z nietolerancją glutenu na okres 10 dni i dostarczenie Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Dla dzieci z innym alergiami jadłospis Wykonawca układa na bieżąco.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w przedstawionym jadłospisie. Wszelkie zmiany zasugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy, co oznacza obowiązek wprowadzenia w nim niezbędnych zmian i ponownego przedstawienia dokumentu do pisemnej akceptacji.
15. Jadłospis powinien być różnorodny (niepowtarzalność dekadowa obiadów) oraz zawierać wykaz dań kulinarnych wraz z ich składnikami wymienionymi w porządku malejącym, z wyliczoną procentową zawartością składników podstawowych dania. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności Wykonawca ma obowiązek podania nazwy składnika alergennego wykorzystywanego do produkcji posiłku w jadłospisie dostarczonym Zamawiającemu.
16. Razem z jadłospisem powinny być dostarczone wyliczenia dotyczące wartości odżywczej, w tym wartość energetyczna, zawartość tłuszczu ogółem i nasyconych kwasów tłuszczowych, zawartość węglowodanów, w tym cukrów, zawartość białka, zawartość soli.
17. Jadłospis musi być podpisany przez upoważnioną osobę, o której mowa w Rozdziale V ust. 4 pkt 1 zapytania, posiadającą kwalifikacje zawodowe do wykonywania zawodu dietetyka.
18. Wykonawca, w przypadku zmiany osoby dietetyka wskazanego w złożonej ofercie, musi uzyskać zgodę Zamawiającego na taką zmianę, przedkładając Zamawiającemu stosowne dokumenty potwierdzające kwalifikacje zawodowe tej osoby.
19. **Dzienny jadłospis obejmuje OBIAD na który składa się:**
  - 1) zupa nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal
  - 2) drugie danie – gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700kcal - w tym:
    - a) produkt węglowodanowy: ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź, np. kluski śląskie, kopytka;
    - b) produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego - gotowy (mięso np.: udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp.) bądź ryba (wyłącznie filet);
    - c) surówka, jarzyny gotowane (gotowych do spożycia, czyli z tzw. części jadalnych);
    - d) kompot owocowy lub sok 100% - nie mniej niż 200 ml

**UWAGA:** W posiłkach obiadowych muszą się znaleźć co najmniej trzy różne produkty zbożowe w tygodniu, np. kasza gryczana, ziemniaki, ryż, makaron. W tygodniu powinien być 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe), 1 raz w tygodniu danie rybne a w pozostałym dniu: danie jarskie lub półmięśne (z wykluczeniem bigosu);

- e) deser – ciasto własnego wyrobu (minimum 1 raz w tygodniu), owoc sezonowy lub jogurt naturalny z owocem.
20. Dostarczane posiłki muszą spełniać wszystkie wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi, a szczególnie 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 (Dz. U. poz. 1154).
  21. Zakład produkcyjny Wykonawcy musi posiadać opracowane i wdrożone systemy jakości GHP, GMP oraz HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli Wykonawcy w tym zakresie, np. poprzez przeprowadzenie audytu pomieszczeń zakładu, przegląd dokumentacji systemów jakości.
  22. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy przygotowujący posiłki będą mieli aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2018 r. poz. 151 z późn. zm.). Zamawiający zastrzega sobie możliwość okresowej kontroli tych orzeczeń.
  23. Dostarczane posiłki odpowiadać będą dziennym jadłospisom potraw, o których mowa w ust. 13-19.
  24. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 7 do 16 lat wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
  25. Zamawiający wymaga dostosowania wielkości porcji wg. grup wiekowych w układzie:
    - 1) dzieci uczęszczające do klas 1-4
    - 2) dzieci uczęszczające do klas 5-8.
  26. Dostarczane posiłki będą świeże, pełnowartościowe i należytej jakości.
  27. Do przyrządzania potraw zbożowych typu kluski, naleśniki, pierogi, należy głównie używać mąki pełnoziarnistej.
  28. Stosowane w jadłospisie produkty mają zawierać wyłącznie niewielką ilość cukrów, zaś wysoką węglowodanów złożonych i błonnika.
  29. Nie należy w jadłospisie uwzględniać serów podpuszczkowych (topionych, pleśniowych).
  30. W przygotowywanych posiłkach należy używać co do zasady masła, oleju roślinnego lub oliwy z oliwek. Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego powinny być stosowane wyłącznie sporadycznie.
  31. Planując posiłki Wykonawca powinien uwzględnić przede wszystkim produkty naturalne i o małym stopniu przetworzenia, niezawierające dodatku soli lub zawierające jej niewielkie ilości, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
  32. Zakazane jest używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, pierogów).

33. Dania mięsne oraz wędliny nie mogą zawierać MOM (mięso oddzielane mechanicznie).
34. Wykonawca przygotowując posiłki będzie przestrzegał wytycznych stanowiących załącznik nr 8 do zapytania.
35. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia obiadów do godziny 11.00.
36. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadów odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym poinformowaniu Wykonawcy.
37. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczenia obiadu do degustacji dla osoby przyjmującej zamówienie.
38. Wykonawca przekazuje Zamawiającemu listę dzieci uprawnionych do otrzymania obiadu, celem weryfikacji obecności dzieci na obiedzie.
39. Przedmiot umowy uznaje się za dostarczony, jeżeli dostawa objęła wszystkie pozycje asortymentowo-ilościowe złożonego zamówienia, oraz spełnione zostały wymagania określone w Rozdziale III zapytania.
40. Ilościowy i jakościowy odbiór posiłków dokonywany będzie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
41. W przypadku stwierdzenia niezgodności posiłków ze złożonym zamówieniem, zakwestionowania jakości poszczególnych posiłków lub braków asortymentowych Wykonawca ma obowiązek dostarczyć brakujący asortyment lub wolny od wad w ciągu 1 godziny od terminu bieżącej dostawy. Przekroczenie tego terminu traktowane będzie jako niezrealizowanie zamówienia w danym dniu. Produkty nie przyjęte w dostawie przez Zamawiającego pozostają w dyspozycji Wykonawcy.
42. Dostawa przedmiotu umowy wykonywana będzie samochodem przystosowanym do transportu żywności, spełniającym wymagania sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.
43. Wykonawca będzie wnosił przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt Wykonawcy w kalkulowany w cenę posiłków objętych umową.
44. **Posiłki Wykonawca dostarczy w pojemnikach zbiorczych – termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, z zachowaniem rozdziału poszczególnych składników danego posiłku. Zamawiający we własnym zakresie rozwiązuje sprawy związane z bezpośrednim wydaniem posiłków dzieciom. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztucze, szklanki)**
45. Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt. Pojemniki zbiorcze (termosy) muszą być szczelnie zamykane. Temperatura dla dań gorących w momencie przekazania posiłków winna wynosić zupy 75 °C, drugiego dania 63 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C.
46. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu specjalne bębny nastawne na prąd również bębny na zupę, ponieważ Zamawiający nie dopuszcza możliwości trzymania zupy w termosie.
47. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbiorcze (termosy) zabierane będą tego samego dnia lub w następnym dniu podczas dostawy obiadu.
48. Zamawiający informuje, że wszyscy pracownicy zamawiającego mający kontakt z żywnością posiadają aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2018 r. poz. 151 z późn. zm).

49. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. nr 80, poz. 545)
50. Wykonawca odpowiada prawnie za dostarczone posiłki przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
51. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w terminie 2 dni od dnia otrzymania protokołu. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca.
52. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.
53. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.
54. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.

## **§ 2**

1. Wykonawca oświadcza, że dietetyk, który będzie odpowiedzialny za układanie jadłospisu, posiadać będzie stosowne kwalifikacje w zakresie powierzonych obowiązków.
2. Strony postanawiają, iż Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania lub zaniechania osób, którymi się będzie posługiwał przy wykonywaniu Umowy tak jak za własne działania lub zaniechania.

## **§ 3**

1. Wykonawca zrealizuje usługi w terminie od dnia 02.01.2019 r. do dnia 19.06.2019 r. oraz 05.09.2019 r. do 22.12.2019 r.
2. Osobą odpowiedzialną za kontakty z Wykonawcą ze strony Zamawiającego, w sprawie realizacji przedmiotu Umowy, jest....., kontakt telefoniczny: ....., adres e-mail .....
3. Osobą odpowiedzialną za kontakty z Zamawiającym ze strony Wykonawcy, w sprawie realizacji przedmiotu Umowy jest ..... kontakt telefoniczny: ....., adres e-mail .....

## **§ 4**

1. Wynagrodzenie jednostkowe za usługi wymienione w § 1 Umowy Strony ustalają następująco:
  - 1) za jedno danie – zupa – cena ryczałtowa brutto (zawierająca obowiązujący podatek VAT): ..... zł,

- 2) za jedno danie – drugie danie z deserem i pićem – cena ryczałtowa brutto (zawierająca obowiązujący podatek VAT): ..... zł,
- 3) za jeden zestaw obiadowy (zupa i drugie danie z deserem i pićem) – cena ryczałtowa brutto (zawierająca obowiązujący podatek VAT): ..... zł,
2. Wynagrodzenie jednostkowe może ulec zmianie w części dotyczącej podatku VAT w przypadku zmiany stawek podatkowych, wprowadzonych stosownymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego.
3. Łączne maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu wykonanych usług nie może przekroczyć kwoty brutto ..... zł (słownie złotych: .....) w całym okresie obowiązywania Umowy.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje całkowity koszt wykonania przedmiotu Umowy.

## § 5

Rozliczenie wynagrodzenia Wykonawcy następować będzie według poniższych zasad:

### **I. W części finansowanej przez Szkołę Podstawową nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie:**

1. Podstawą wystawienia faktury częściowej będzie miesięczne zestawienie zleceń rodziców przesłanych Wykonawcy określające m.in. dzienną rodzaj posiłków i liczbę dzieci, dla których posiłki zostały dostarczone. Zestawienie o którym mowa Wykonawca ma obowiązek dostarczyć do Zamawiającego wraz z wystawioną fakturą.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT na dofinansowaną do każdego zestawu obiadowego lub drugiego dania kwotę **wynoszącą 3,00 zł brutto**.
3. Wykonawca będzie wystawiał faktury na:
 

**Nabywca:**  
 Gmina Jabłonna  
 ul. Modlińska 152  
 05-110 Jabłonna  
 NIP 536-177-15-14

**Odbiorca:**  
 Szkoła Podstawowa nr 2 im. Orła Białego  
 ul. Partyzantów 23  
 05-123 Chotomów
4. W przypadku wystąpienia błędu w rozliczeniach, Zamawiający ma prawo wniesienia uwag w terminie 7 dni od daty otrzymania faktury. W takim przypadku faktura zostanie odpowiednio skorygowana przez Wykonawcę w terminie 3 dni od daty wniesienia uwag.
5. Zapłata miesięcznego wynagrodzenia należnego Wykonawcy zostanie dokonana przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze, w terminie 14 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
6. Za datę zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

### **II. W części finansowanej przez rodziców dzieci:**

5. Wynagrodzenie za miesiąc z góry pobiera Wykonawca bezpośrednio od rodziców dzieci na podstawie deklaracji.
6. Wykonawca zapewni sposób komunikacji z rodzicami w formie elektronicznej (z wykorzystaniem dowolnej formy kontaktu – dedykowana platforma, strona www, poczta elektroniczna) wraz z możliwością dokonywania zapłaty za obiady w formie przelewu, kartą lub gotówką w kasie wykonawcy.

7. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktur (rachunków) częściowych wystawianych na dany miesiąc, każdemu z rodziców z osobna, z uwzględnieniem następujących cen jednostkowych:
  - 1) jedno danie – zupa: ..... zł brutto,
  - 2) jedno danie – drugie danie z deserem i pićem: ..... zł brutto,
  - 3) zestaw obiadowy (zupa i drugie danie z deserem i pićem): ..... zł brutto,
8. Rozliczenia nieobecności lub odwołanych przez rodziców obiadów będą dokonywane w kolejnym okresie rozliczeniowym.
9. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo wystawić potwierdzenie przyjęcia wpłaty rodzicowi.
10. Wykonawca zobowiązuje się opracować i wdrożyć procedurę reklamacyjną zawierającą w szczególności procedurę wnoszenia skarg na przedstawione rozliczenie z rodzicami. Wykonawca przedstawia opracowaną procedurę reklamacyjną Zamawiającemu i rodzicom najpóźniej w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi.

## **§ 6**

1. Wykonawca oświadcza, iż przedmiot Umowy wykona zgodnie z zapytaniem ofertowym:
  - 1) osobiście lub
  - 2) z udziałem Podwykonawców, w następującym zakresie: .....
2. W przypadku, gdy zamówienie realizowane jest przy udziale Podwykonawcy, zgodnie z ofertą Wykonawcy, rozliczenie i wypłacenie wynagrodzenia za wykonaną usługę będzie dokonywane po złożeniu przez Podwykonawcę oświadczenia o uregulowaniu należnego mu wynagrodzenia.
3. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

## **§ 7**

1. W przypadku dwukrotnego w ciągu miesiąca niezrealizowania całości dostawy przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia przedmiotowej Umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od Umowy w przypadku powtarzającego się (co najmniej pięciokrotnego) ponad godzinne opóźnienia w dostarczeniu posiłków lub braków asortymentowych.
3. Zamawiający może rozwiązać Umowę, z zachowaniem 1 – miesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca kalendarzowego, w przypadku:
  - a) powtarzających się skarg na jakość posiłków i sposób ich przygotowania, rozumianych jako 3 pisemne skargi rodziców, zgłoszone w ciągu jednego miesiąca do Zamawiającego;
  - b) niezachowywania (co najmniej 3-krotnie) kaloryczności, dietyki, gramatury lub różnorodności posiłków;
  - c) trzykrotnego powtórzenia się naruszeń obowiązków wynikających z Umowy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy jeżeli Wykonawca posłuży się przy realizacji umowy osobami:
  - 1) nieposiadającymi wymaganych kwalifikacji, w tym w szczególności osobami nieposiadającymi kwalifikacji zawodowych do wykonywania zawodu dietyki lub kucharza,

- 2) nieposiadającymi aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych, określonych w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2018 r. poz. 151 z późn. zm.).
5. Zamawiający przysługuje prawo wypowiedzenia Umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku nałożenia zakazu wydawania posiłków wynikającego z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych.
6. Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli poweźmie wiadomość o tym, że:
  - 1) w stosunku do Wykonawcy otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne,
  - 2) złożono wobec Wykonawcy wnioski o ogłoszenie upadłości, wszczęto postępowanie naprawcze,
  - 3) został wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy.Strony mają obowiązek wzajemnego pisemnego informowania się o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy. Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie, tj. w terminie 24 godzin, zawiadomić Zamawiającego o zaistnieniu zdarzeń opisanych w pkt 1) – 3) niniejszego ustępu.
7. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
8. Niezależnie od uprawnienia wynikającego z ust. 1-7 Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania, w przypadku określonym w art. 52c ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.)
9. Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy, pomniejszonego o nałożone przez zamawiającego kary umowne.
10. Oświadczenia w sprawie rozwiązania Umowy, o których mowa niniejszym paragrafie są pod rygorem nieważności dokonywane w formie pisemnej i doręczane Stronie osobiście, za pisemnym potwierdzeniem lub listem za zwrotnym potwierdzeniem odbioru na adres do doręczeń wskazany w komparycji Umowy.
11. Wykonawca może odstąpić od umowy w terminie 7 dni od dnia zaistnienia przesłanek do odstąpienia przewidzianych Umowy. Odstąpienie od Umowy należy uzasadnić pisemnie. Jest ono dopiero wtedy skuteczne, jeżeli Wykonawca wyznaczył Zamawiającemu 7 dniowy termin do wypełnienia postanowień Umowy i poinformował go, że po bezskutecznym upływie tego terminu odstąpi od Umowy.

## **§ 8**

1. Zamawiający może naliczyć i obciążyć Wykonawcę następującymi karami umownymi:
  - 1) za odstąpienie od Umowy z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, jak również w przypadku nieuzasadnionego rozwiązania umowy przez Wykonawcę, w wysokości 20% łącznego maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 3 Umowy,
  - 2) za każde 15 minut opóźnienia w dostarczaniu posiłków względem harmonogramu – 100 zł,
  - 3) za niedostarczenie w danym dniu zamówionej partii posiłków w wysokości 2.000,00 zł,



- 4) za nieprzekazanie zamawiającemu w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, o których mowa w § 1 ust. 51 w wysokości 5.000,00 zł,
- 5) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy rozumianego w szczególności jako:
  - a) trzykrotne dostarczenie posiłków o zaniżonej wartości wagowej lub kalorycznej w danym miesiącu,
  - b) trzykrotne dostarczenie posiłków niezgodnie z ustalonymi dietami i jadłospisem, jak również aktualnie obowiązującymi przepisami w danym miesiącu,
  - c) trzykrotne dostarczenie posiłków o mniejszej ilości w danym miesiącu, w wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia brutto przysługującego Wykonawcy za dany miesiąc którego dotyczy nienależyte wykonanie Umowy, za każdy taki przypadek.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy niezależnie od winy w sytuacji, gdy niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy następuje z powodu okoliczności związanych z działalnością Wykonawcy przy realizacji Umowy.
4. W przypadku naliczenia i obciążenia Wykonawcy karami umownymi, o których mowa w ust. 1 Zamawiający potrąci je z wynagrodzenia Wykonawcy z części finansowanej przez Szkołę Podstawową nr 2 im. Orła Białego w Chotomowie. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrąceń, o których mowa w zdaniu poprzednim.
5. Kary umowne określone w Umowie mogą być naliczane i dochodzone niezależnie z różnych tytułów, z tym że łączna wysokość kar umownych nałożonych na Wykonawcę nie może przekroczyć 30% wartości łącznego maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 3.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej w terminie 2 dni od poinformowania go przez Zamawiającego o jej nałożeniu.

## § 9

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty w formie aneksu i określa warunki takiej zmiany:
  - 1) dopuszcza się zmiany terminu w wykonaniu przedmiotu umowy przewidzianego w § 3 ust. 1 w przypadku gdy:
    - a) zaistnieje potrzeba świadczenia dodatkowych usług lub
    - b) z przyczyn zawnionych lub niezawnionych nie zostanie wybrany wykonawca w kolejnym postępowaniu na przygotowanie i dowóz wyżywienia składającego się z obiadu (zupa, drugie danie, deser oraz picie) oraz odbiór odpadów żywieniowych dla Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego, na czas niezbędny do przeprowadzenia postępowania zakończonego podpisaniem umowy.
  - 2) dopuszcza się zmianę osoby dietetyka lub kucharza w trakcie realizacji umowy pod warunkiem posiadania przez tę osobę wymaganych przez Zamawiającego kwalifikacji zawodowych oraz min. 3 letniego doświadczenia w zawodzie. W takim przypadku Wykonawca jest zobowiązany przedstawić kserokopię dokumentu potwierdzającego posiadanie kwalifikacji zawodowych,
  - 3) dopuszcza się zmiany Podwykonawców w trakcie realizacji Umowy, w zakresie:
    - a) rezygnacji z Podwykonawcy,

- b) zmiany Podwykonawcy,
  - c) wskazania innego zakresu wykonania zamówienia przy pomocy podwykonawstwa,
  - d) wskazania Podwykonawcy w przypadku, gdy oferta Wykonawcy nie zawierała takiego wskazania.
- 4) dopuszcza się skorygowanie oczywistych błędów w umowie.
2. Wszelkie zmiany w treści Umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu do Umowy pod rygorem nieważności.

#### **§ 10**

1. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie spory powstałe w związku z realizacją Umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie Sądu właściwego dla miejsca wykonania Umowy.
3. Strony mają obowiązek wzajemnego powiadamiania się na piśmie o każdej zmianie adresu do korespondencji lub siedziby oraz danych rejestrowych firmy lub osoby prowadzącej działalność gospodarczą, w terminie 14 dni od daty zaistnienia zmiany. Powiadomienie jest skuteczne od chwili jego otrzymania przez Stronę, do której jest adresowane. Niedopełnienie powyższego obowiązku powoduje, że pisma wysłane na adres i według danych podanych w komparycji Umowy, uznaje się za doręczone. Zmiana adresów nie stanowi zmiany Umowy i nie wymaga aneksu.
4. Wykonawca nie może przenieść praw wynikających z Umowy bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Zamawiający zobowiązany jest do wykonania w imieniu Wykonawcy obowiązku informacyjnego, o którym mowa w art. 14 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE), wobec reprezentantów Zamawiającego, których dane zostały udostępnione Wykonawcy w celu zapewnienia prawidłowej realizacji Umowy. Wykonawca zapewnia Zamawiającemu niezbędne wsparcie, polegające w szczególności na przedstawieniu Zamawiającemu informacji niezbędnych do wykonania obowiązku informacyjnego wynikającego z przepisów przywołanych na wstępie pierwszego zdania.
6. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania w imieniu Zamawiającego obowiązku informacyjnego, o którym mowa w art. 14 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE), wobec reprezentantów Wykonawcy, których dane zostały udostępnione Zamawiającemu w celu zapewnienia prawidłowej realizacji Umowy. Zamawiający zapewnia Wykonawcy niezbędne wsparcie, polegające w szczególności na przedstawieniu Wykonawcy informacji niezbędnych do wykonania obowiązku informacyjnego wynikającego z przepisów przywołanych na wstępie pierwszego zdania.

#### **§ 11**

1. Umowa została sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze otrzymuje Zamawiający, 1 egzemplarz otrzymuje Wykonawca.

**Wykonawca**

**Zamawiający**