

UMOWA NR ...../2015

(wzór umowy)

**Dostarczenie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających  
do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu**

Zawarta w dniu .....2015r. we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Zespołem Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław,

NIP: 898-20-70-749

REGON 020114610

zwaną w dalszej treści umowy Zamawiającym, reprezentowanym przez

1. Dyrektora – Małgorzatę Bredschneider

a

.....

NIP:.....

REGON: .....

NR KONTA.....

zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowana przez:

.....

Umowę zawarto w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego poniżej kwot określonych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze zm.) dalej zwana „ustawą”.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi

**Dostarczenie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających  
do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu**

Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów w kuchni Zamawiającego na bazie półproduktów najwyższej jakości, dostarczonych przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego oraz podawanie posiłków w jego stołówce na rzecz Zamawiającego zgodnie:

a) ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia,

b) z ofertą Wykonawcy.

2. Usługa będzie dotyczyć uczniów szkoły podstawowej:

- ilość dzieci, objętych żywieniem – max 350,

- rodzaje posiłków: obiad składający się z zupy i drugiego dania, surówki, owocu i kompotu.

**§ 2**

**Zakres umowy**

1. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów w kuchni Zamawiającego na bazie półproduktów najwyższej jakości, dostarczonych przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego oraz podawanie posiłków w jego stołówce.

Wymaga się, aby potrawy (w tym mięso) było przygotowywane w kuchni Zamawiającego w piecu konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków. Kasze, makarony, ryże, ziemniaki (dodatki skrobiowe) oraz kompoty również mają być gotowane w siedzibie Zamawiającego.

a) wiek dzieci objętych żywieniem: uczniowie szkoły podstawowej

b) ilość dzieci, objętych żywieniem – max 350

c) rodzaje posiłków: obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu i kompotu

Zamawiający informuje, że podana ilość maksymalna dzieci objętych żywieniem jest wielkością szacunkową i może ulec zmianie w zależności od złożonego zapotrzebowania na dany miesiąc.

2. Ilość wydawanych posiłków zmieniać się będzie w zależności od frekwencji dzieci w danym dniu. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany miesiąc z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki, a także posiłku dodatkowego do oceny kontroli jakości. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odpisów obiadów za miesiąc poprzedni, które nie były wydane, a fakt nieobecności dziecka w danym dniu został zgłoszony Wykonawcy.

3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z półproduktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych m.in. w:

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 ze zm.)

- rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 2015 r., poz. 1256)

- rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. nr 112, poz. 774)

- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)

Posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych uczniów szkoły podstawowej oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i

bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP potwierdzonych certyfikatem wystawionym na Wykonawcę.

Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględny przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.

**4. Wydawanie posiłków ma następować w godzinach: .....(zgodnie z ofertą Wykonawcy)**

Dopuszcza się zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.

Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia ..... osób (zgodnie z ofertą Wykonawcy) do wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego.

**5. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów przez siebie dostarczonych. Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wszelkie produkty niezbędne do przygotowania i wydawania posiłków Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.**

**6. ZALECENIA SZCZEGÓŁOWE:**

a) Temperatura wydawanych posiłków:

- zupa – min. 75°C
- drugie danie min. 63°C
- surówki min. 4°C

b) Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.

c) Do przygotowania posiłków należy używać masła 82% lub oleju roślinnego nierafinowanego. Nie dopuszcza się stosowania margaryny.

d) Jaja do przygotowania posiłków muszą być świeże, z chowu ściółkowego lub wolnego.

e) Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z konserwantami (m. in. glutaminianem sodu, sorbinianem potasu) parówek, produktów masłopodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dziecka.

f) Zawartość farszu w wyrobach typu kromki, pierogi min. 30%. Wyroby mączne typu kromki, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.

g) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).

**7. Integralną częścią umowy jest oferta Wykonawcy wraz z jadłospisami przygotowanymi i podpisanymi przez dietetyka.**

8. Obiady będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych. Dopuszcza się jedynie zmiany w jadłospisie polegające na:
- zamianie dania w danej dekadzie na inne z tej samej dekady po zgłoszeniu tego do Zamawiającego najpóźniej na 2 dni robocze przed planowaną zmianą
  - zmiany dania z jadłospisu na inny – równie wartościowy – z uwzględnieniem wytycznych dotyczących pozycji wymaganych w jadłospisie najpóźniej na 2 dni robocze przed planowaną zmianą za zgodą Zamawiającego
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony.
9. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli według wzoru Zamawiającego i przekazywania go do osoby wskazanej przez Dyrektora Szkoły (podpisanego przez przedstawicieli obu stron umowy w chwili wydawania posiłków) zawierającego dane dotyczące w szczególności: oceny organoleptycznej, gramatury serwowanych posiłków oraz zgodności z planowanym jadłospisem. W tym celu Wykonawca winien przygotować jeden dodatkowy posiłek na własny koszt.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków, a także do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego. Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom powyższe dokumenty.
11. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków we własnym zakresie zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 1-5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
12. Dodatkowe zobowiązania Wykonawcy w ramach wynagrodzenia:
- a) przygotowywać posiłki zgodnie z ustalonymi jadłospisami dekadowymi,
  - b) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,
  - c) porcjować i wydawać posiłki, myć i wyparzać naczynia (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca),
  - d) zapewnić wystarczającą liczbę czystych naczyń wielokrotnego użytku tj. talerzy, kubków, sztućców i innych naczyń i pojemników niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia – w/w naczynia będą przechowywane w siedzibie Zamawiającego, we wskazanych pomieszczeniach. Zamawiający nie dopuszcza używania naczyń jednorazowych, za wyjątkiem sytuacji przewidzianej w ust. 16 niniejszego paragrafu;

- e) zapewnić wystarczającą liczbę obrusów (np. ceratowych) na każdy stolik w stołówce, a także koszyczek na sztuce i serwetki jednorazowe na każdy stolik,
  - f) sprzątać pomieszczenia bloku żywieniowego tj. kuchnię wraz z zapleczem i stołówkę (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca). Wykonawca zobowiązany jest do usuwania odpadów pokonsumpcyjnych miejscu wydawania posiłków,
  - g) wydawania zestawów, zmywania oraz sprzątania wydawalni na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy,
  - h) Wykonawca na swój koszt wyposaży pomieszczenie wskazane przez Zamawiającego w sprzęt niezbędny do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia w szczególności w: piec konwekcyjno-parowy, trzon gazowy, kuchenkę gazową, lodówkę, zmywarko-wyparzararkę do naczyń.
  - i) Wykonawca zapewni dietetyka do kontaktów z Zamawiającym na wezwanie telefoniczne/mailowe w ciągu 2 dni roboczych od wezwania w sytuacjach wprowadzenia nowych diet niewyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.
13. W przypadku podania przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego warunków umowy np. posiłku niepełnowartościowego Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go najpóźniej do godziny 15:00.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli procesu produkcyjnego przygotowywanych posiłków.
15. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług. Osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest kierownik Zamawiającego – Dyrektor lub upoważniona przez niego osoba.
16. W przypadku awarii (np. przerwa w dostawie prądu, wody lub gazu) w siedzibie Zamawiającego, uniemożliwiającej przygotowanie posiłków zgodnie z zamówieniem, Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania (poza siedzibą Zamawiającego) i dostarczenia posiłków w opakowaniach jednorazowych do siedziby Zamawiającego. Nie dopuszcza się zmiany jakościowej posiłków przygotowanej zgodnie z jadłospisem na dany dzień.
- W przypadku niezgłoszenia faktu nieobecności dziecka w danym dniu rodzic/opiekun /rodzeństwo dziecka ma prawo odebrać posiłek dziecka ze stołówki szkolnej w jednorazowych pojemnikach zapewnionych przez Wykonawcę. Koszt pojemnika ponosi osoba odbierająca posiłek.

### **§ 3**

#### **Dodatkowe zobowiązania Wykonawcy w ramach umowy**

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszej Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności,

z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
5. Zamawiający, w przypadku wątpliwości co do jakości i gramatury posiłków, zastrzega sobie prawo do skierowania próbek posiłków do kontroli przez uprawnione organy państwowe na koszt Wykonawcy.

W przypadku zauważenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Zamawiającemu każdorazowo do wglądu faktury potwierdzające zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia raportów dziennych oraz dekadowych ze szczegółowego rozliczenia stawki żywieniowej dla uczniów danej placówki edukacyjnej.
8. Raport dzienny powinien zawierać następujące pozycje:
  - jadłospis wraz z kosztem jednostkowym każdego posiłku
  - liczbę osób korzystających z posiłków
  - rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, kaloryczności
  - wykaz faktur
9. Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych, wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie oraz w załączeniu zawierać odpowiednie raportyienne. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego z wymaganymi załącznikami w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego.

#### **§ 4**

##### **Podwykonawcy**

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona przedmiot zamówienia z wyłączeniem prac wymienionych w ust. 2.
2. Podwykonawca (cy)\*, zgodnie z umową zawartą z Wykonawcą, wykona (ją)\* następujące prace:  
.....
3. Zlecenie części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części usług. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania,

uchybień i zaniedbań podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybień i zaniedbań jego własnych pracowników.

## **§ 5**

### **Termin i miejsce wykonania zamówienia**

1. Termin realizacji umowy strony ustalają od dnia 02.01.2016 r. do dnia 31.12.2016 r., z wyłączeniem dni wolnych przewidzianych w roku szkolnym.  
Faktyczny okres realizacji usługi to 10 miesięcy.
2. Miejsce wykonywania usługi: Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław.
3. Przez wykonanie usługi rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym w § 1 i 2 niniejszej umowy.

## **§ 6**

### **Cena i warunki płatności**

1. Strony ustalają wartość maksymalnego wynagrodzenia zgodnie z ofertą Wykonawcy na kwotę brutto: ..... zł, słownie ..... . Cena jednostkowa brutto obiadu składającego się z zupy i drugiego dania, surówki oraz owocu i kompotu wynosi ..... (w tym koszt wsadu do kotła: 5,50 zł brutto + koszt dowozu, przygotowania i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego: ..... zł brutto).
2. Powyższe ceny nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy.
3. Wykonawca ma prawo wystawić fakturę na koniec każdego miesiąca kalendarzowego po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru.
4. Wartość faktury będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji zgodnie z zapotrzebowaniem na dany miesiąc i ich cen jednostkowych podanych w ofercie Wykonawcy z uwzględnieniem odpisów za miesiąc poprzedni oraz ewentualnych naliczonych kar umownych. Oferta stanowi załącznik nr 1 do umowy.
5. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
6. Za nieterminową zapłatę wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
7. Podana w ust. 1 wartość umowy jest wartością maksymalną. Wykonawca nie będzie wnosił roszczeń wobec Zamawiającego w przypadku niewykorzystania całości kwoty w okresie obowiązywania umowy.

## **§ 7**

### **Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.**

1. Ustala się zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5 % wartości umownej (brutto). Wykonawca wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w kwocie ..... w formie: .....

2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy, o którym mowa w ust. 1 zostanie zwrócone Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.  
Zabezpieczenie zostanie zwrócone na rachunek wskazany przez Wykonawcę, a w przypadku braku takiego wskazania na rachunek bankowy wskazany w komparycji Umowy.
3. Zabezpieczenie w formie pieniężnej zostanie zwrócone w kwocie w jakiej zostało zatrzymane, pomniejszonej o wartość ewentualnych roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę i powiększonej o oprocentowanie naliczone za okres przechowywania w wysokości wynikającej z umowy rachunku bankowego zawartej przez Zamawiającego, a nadto pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wykonawcy.
4. Jeżeli wartość roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę przekracza wartość Zabezpieczenia, Zabezpieczenie nie zostanie zwrócone.
5. W przypadku istnienia wymagalnych roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, przekraczających wartość zabezpieczenia, Zamawiający będzie uprawniony do zaspokajania się z innych należności Wykonawcy, istniejących w stosunku do Zamawiającego z tytułu Umowy lub powstałych z innych tytułów prawnych.

## **§ 8**

### **Kary umowne**

1. Jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu – opóźnienie w rozpoczęciu podania posiłków przekroczy 30 minut Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1000,00 PLN za każde opóźnienie.
2. W przypadku nie podania posiłku przez Wykonawcę w danym dniu, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1000,00 PLN za każde niedostarczenie posiłku.
3. W przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę na żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków, a także tabel kaloryczności serwowanych posiłków, w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego jak również wykazu stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, faktur potwierdzających zakup produktów, raportów dekadowych o których mowa w § 3 ust. 9, w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200 zł za każdy dzień opóźnienia.
4. W przypadku naruszenia zaleceń szczegółowych określonych w § 2 ust. 6 umowy, a także podania posiłku niezgodnego z jadłospisem, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1500 zł za każde naruszenie.
5. W przypadku braku stawiennictwa dietetyka, o którym mowa w § 2 ust. 12 lit. i) umowy, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200 zł za każdy dzień opóźnienia.



6. W przypadku, gdy liczba osób wyznaczonych przez Wykonawcę do wydawania posiłków będzie mniejsza niż wskazana w ofercie Wykonawcy, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200 zł za każdy stwierdzony brak osoby/dzień.
7. W przypadku, gdy Wykonawca skróci czas wydawania posiłków, który wskazał w ofercie, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 500 zł za każde pół godziny skrócenia zaoferowanego czasu.
8. W przypadku odstąpienia Wykonawcy od wykonania umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wartości brutto umowy.
9. W przypadku odstąpienia od realizacji umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wartości brutto umowy.
10. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za wypowiedzenie umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 5 % wartości brutto umowy.
11. Za wyjątkiem przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od Umowy wobec zaistnienia przesłanki określonej w § 10 ust. 1 umowy, w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od całości lub części Umowy z przyczyn leżących wyłącznie po stronie Zamawiającego, Wykonawca może zażądać od Zamawiającego zapłaty kary umownej w wysokości 5 % wartości brutto umowy .
12. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
13. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych do pełnej wysokości poniesionej szkody.

## **§ 9.**

### **Ubezpieczenie**

1. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć się od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej łącznie) na potrzeby realizacji Umowy na kwotę (sumę ubezpieczenia) nie niższą niż wartość maksymalną wynagrodzenia, o której mowa w § 6 ust. 1.
2. Oryginał polisy ubezpieczeniowej lub inny dokument, potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia, o której mowa w ust. 1, wraz dowodem (dowodami) opłacenia pełnej kwoty należnych składek na to ubezpieczenie Wykonawca okazał, a kopia polisy stanowi Załącznik Nr 2 do Umowy.

## **§ 10**

### **Odstąpienie od umowy/Wypowiedzenie umowy**

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy.

2. Zamawiający może wypowiedzieć umowę, **bez zachowania terminu wypowiedzenia**, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień w szczególności:
  - a) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczające 30 minut) w okresie jednego miesiąca w dostawie posiłków
  - b) dwukrotnego niedostarczenia posiłków w okresie jednego miesiąca
  - c) trzykrotnej nieuzasadnionej zmiany jadłospisu (niezgłoszonej Zamawiającemu)
  - d) naruszenia wytycznych Zamawiającego, co do jakości przygotowywanych posiłków pomimo wezwania Wykonawcy do prawidłowego wykonania umowy
  - e) niespełnienia wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez Zamawiającego właściwymi badaniami
  - f) w przypadku wypowiedzenia umowy najmu w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez Najemcę

W takich przypadkach Zamawiający naliczy karę umowną, o której mowa § 8 ust. 9 umowy.
3. Oświadczenie o wypowiedzeniu od Umowy, niezależnie od podstawy wypowiedzenia, wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności. Oświadczenie powinno zawierać uzasadnienie i wskazanie podstaw prawnych wypowiedzenia. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy może zostać złożone w terminie 10 dni od dnia zaistnienia podstawy do wypowiedzenia. Wypowiedzenie staje się skuteczne z chwilą doręczenia oświadczenia drugiej Stronie.
4. Odstąpienie od Umowy, niezależnie od podstawy odstąpienia i Strony, która odstąpiła, nie powoduje utraty przez Umowę mocy w zakresie postanowień dotyczących odpowiedzialności Wykonawcy i postanowień dotyczących przewidzianych Umową kar umownych, które stały się należne (niekoniecznie wymagalne) do dnia odstąpienia od Umowy bądź, które zostały zastrzeżone na wypadek odstąpienia od Umowy.

## **§ 11**

### **Zmiany do umowy**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności.
2. Dopuszcza się możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:
  - 2.1. Zmiana terminu realizacji zadania:
    - a) w przypadku zmian terminowych w harmonogramie pracy placówki szkolnej.
  - 2.2. Zmiany osobowe:
    - a) zmiana Podwykonawcy, przy pomocy którego Wykonawca wykonuje przedmiot umowy. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b uPzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp, Wykonawca jest

obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

### 2.3. Pozostałe zmiany:

- a) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np.: zmniejszenie wartości zamówienia);
- b) zmiany urzędowej stawki VAT;
- c) przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wylądowania atmosferyczne, przerwy w dostawie mediów lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
- d) obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy;
- e) rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które Wykonawca poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami;
- f) wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania;
- g) zmiana osób wyszczególnionych w wykazie osób związanych z realizacją przedmiotu zamówienia na osobę posiadającą kwalifikacje nie mniejsze niż te wymagane w postępowaniu przetargowym.

## § 12

### Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Wszelkie spory, jakie mogą wyniknąć między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, będą rozwiązywane polubownie. W razie braku możliwości porozumienia się stron w terminie do 30 dni, spór poddany zostanie rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

## § 13

### Cesja

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
2. Strony zgodnie oświadczają, że Zamawiający dostarczył Wykonawcy formularz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia zawierający istotne dla Zamawiającego postanowienia i zobowiązania Wykonawcy oraz, że są one wprowadzone do niniejszej umowy zgodnie z warunkami zamówienia publicznego i stanowią jej integralną część.

3. Wykonawca wykonujący za zgodą Zamawiającego przedmiot umowy przy udziale innych jednostek organizacyjnych ponosi pełną odpowiedzialność za ich działanie lub zaniechanie działania, jak za swoje własne działania.

#### **§ 14**

##### **Zmiana siedziby**

Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o każdej zmianie adresu siedziby i o każdej innej zmianie w działaniach Wykonawcy mogącej mieć wpływ na realizację Umowy. W przypadku nie dopełnienia tego obowiązku Wykonawcę będą obciążać ewentualne koszty mogące wyniknąć wskutek zaniechania.

#### **§ 15**

##### **Osoby do kontaktu**

Nadzór nad realizacją umowy pełnią:

- ze strony Wykonawcy..... tel.....mail.....,
- ze strony Zamawiającego .....tel.....mail.....,

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach: 1 dla Wykonawcy i 2 dla Zamawiającego.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**