

## UMOWA /WZÓR/

W dniu .....  
pomiędzy..... z siedzibą: .....,  
posiadającą NIP: ....., REGON:....., reprezentowaną  
przez:....., zwaną w treści umowy Zamawiającym  
a  
....., z siedzibą: ....., posiadającym  
NIP: ....., REGON:.....  
reprezentowanym przez ..... zwanym w treści umowy Wykonawcą,

W wyniku przeprowadzonego postępowania w formie zapytania o cenę w związku z art.4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), została zawarta umowa o następującej treści:

### § 1.

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie w 2020 roku.
2. Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu, wydawaniu obiadów dwudaniowych z napojem i deserem dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie, w tym:
  - 1) dostawę obiadów, która odbywać się będzie począwszy od dnia 08 stycznia 2020 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki w godzinach od 11.30 do 13.30;
  - 2) dziennie należy dostarczyć 162 obiady,
  - 3) w roku 2020 (od stycznia do grudnia) należy dostarczyć łącznie 27 540 obiadów, w tym:
    - a) 26.690 obiadów dla uczniów, tj. 157 obiadów x 170 dni,
    - b) 850 obiadów dla pracowników, tj. 5 obiadów x 170 dni.
  - 4) dostarczenie obiadów z miejsca przygotowania do miejsca wydawania obiadów na terenie szkoły, realizowane będzie przez Wykonawcę w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
3. Zamawiający do godz. 15.00 poinformuje Wykonawcę o ilości obiadów na kolejny dzień.
4. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.
5. Zamawiający zapewnia i ponosi koszty związane z:
  - 1) zapewnieniem miejsca do wydawania i spożywania obiadów, tj.: stołówka Szkoły Podstawowej nr 8,
  - 2) sprzątnięciem stołówki po wydaniu obiadów,
  - 3) myciem naczyń,
  - 4) utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych.
6. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi żywienia:
  - 1) wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych oraz do przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania

i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz 1252), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiającego jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2018 r., str. 1), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1 z późn.zm.; Dz.Urz. EU Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str.319), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) oraz innych obowiązujących przepisów w zakresie żywienia.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

2) zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne, książeczki zdrowia dopuszczające do pracy przy żywieniu zbiorowym,

3) przestrzegając zaleceń: Zamawiającego, Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy, służb poż., systemu HACCP.

7. Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa, wskaże osobę nadzorującą do sprawowania bezpośredniego merytorycznego nadzoru nad realizacją przedmiotu zamówienia, z którą Zamawiający będzie miał skuteczny kontakt poprzez telefon stacjonarny lub komórkowy,

8. Wykonawca jest zobowiązany do:

1) dostarczenia Zamawiającemu przykładowego dekadowego jadłospisu (według wzoru stanowiącego załącznik do wzoru umowy), w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania z podaniem składników wagowych (gramatury) posiłków,

2) powiadamiania o wszelkich przerwach w przygotowywaniu posiłków,

3) zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym dekadowym jadłospisem.

9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

1) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml,

2) drugie danie: ziemniaki 200g, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 160 g, ryba 120-130 g, kotlet mielony, schabowy nie mniej niż 100 g, porcja mięsa w sosie nie mniej niż 140 g, gulasz nie mniej niż 160 g, surówka nie mniej niż 150 g, danie jarzynie/mączne (pyzy, kopytka, naleśniki itp.) nie mniej niż 250 g,

3) kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml,

4) deser: Zamawiający dopuszcza jako deser - owoc (owoce sezonowe: jabłko, gruszka, pomarańcza, nektarynka, kiwi, banan, brzoskwinia, ), jogurt, serek, okazjonalnie pieczywo cukiernicze lub czekolada (zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

10. Zamawiający zastrzega, że obiady muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- 1) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj posiłku nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- 2) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, raz w tygodniu danie rybne i raz w tygodniu danie mączne/ danie jarskie; codziennie porcja warzyw lub surówka albo cały owoc – na deser),
- 3) posiłki powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- 4) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- 5) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno – mięsnym,
- 6) jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku,
- 7) wyklucza się posiłki sporządzone na bazie pół produktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw,
- 8) napoje - wyłączne kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produkt gotowego do spożycia lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
- 9) ważna jest estetyka posiłków.

11. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

## § 2.

1. Wykonawca będzie przygotowywał obiady we własnej siedzibie.

1. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania obiadów, tj.: o godzinie 11.00 do miejsca wydawania obiadów: stołówka Szkoły Podstawowej nr 8 w Chełmie.
2. Wykonawca odpowiada za odpowiednią temperaturę dostarczanych obiadów oraz za odpowiednią temperaturę w urządzeniach grzewczych, zgodnie z obowiązującymi normami.
3. Usługi objęte przedmiotem umowy będą realizowane przy użyciu wyposażenia stanowiącego własność Zamawiającego (tj. taboret elektryczny, zmywarka, zmiękcacz, bęben stacjonarny jednokomorowy, pojemnik do bębaru z pokrywami – 3 szt, regał chromowany, lampa owadobójcza) oraz przy użyciu sprzętu i urządzeń Wykonawcy (tj. talerze, szklanki, sztućce, wazy do zupy, nabierki do zupy, tace, garnki).

## § 3.

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- czynności kucharza związane z realizacją przedmiotu zamówienia, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040.).

2. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazany poniżej dowód w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
  - oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego; oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz z wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy.
3. Zatrudnienie przy realizacji zamówienia powinno trwać do końca upływu terminu wykonania zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem okresu wykonywania zamówienia, Wykonawca lub Podwykonawca zobowiązuje się zatrudnić inną osobę do wykonywania danej czynności, pod warunkiem, że spełnione zostaną wszystkie powyższe wymagania dotyczące sposobu zatrudnienia osób przy realizacji zamówienia.
4. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów i dokonywania oceny;
  - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów.
5. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawach zamówienia publicznego. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności.
6. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

#### § 4.

1. Wykonawca powierza wykonanie części zamówienia wskazanej w ofercie następującemu Podwykonawcy .....
2. Jeżeli powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia na usługi nastąpi w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi oświadczenie, o którym mowa w art. 25 a ust. 1 ustawy, lub oświadczenia lub dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego Podwykonawcy.
3. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego Podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego Podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia Podwykonawcy.
4. Powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

#### § 5.

Wykonanie zamówienia winno nastąpić w okresie od dnia 08 stycznia 2020 r. do dnia 22 grudnia 2020 r.

#### § 6.

1. Cena jednostkowa za przygotowanie, dostarczenie i wydanie jednego obiadu wynosi:
  - 1) dla ucznia: .....zł brutto,
  - 2) dla pracownika: .....zł brutto,- w tym obowiązująca stawka podatku VAT.
2. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy nie przekroczy kwoty brutto ..... zł (słownie.....), w tym obowiązująca stawka podatku VAT, z zastrzeżeniem § 7 ust. 1.

#### § 7.

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić za faktycznie wydane obiady.
2. Niezrealizowanie prognozowanej ilości obiadów w trakcie realizacji przedmiotu umowy, nie może być podstawą jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.
3. Wykonawca będzie sporządzał i przekazywał Zamawiającemu faktury z załączoną ilością wydanych obiadów, dwa razy w miesiącu, za okres 1-15 i 16-30/31 każdego miesiąca.  
Dane do faktury:  
Nabywca: Miasto Chełm, ul. Lubelska 65, 22-100 Chełm, NIP 563-21-67-582  
Odbiorca: Szkoła Podstawowa nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie, ul. Połaniecka 10, 22-100 Chełm.
4. Płatność nastąpi przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę, w terminie 7 dni licząc od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego.

#### § 8.

Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o wszelkich zagrożeniach dla ciągłości usług objętych zamówieniem.

#### § 9.

Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z obiadów dostarczanych przez Wykonawcę.

#### § 10.

1. Umowa może ulec rozwiązaniu bez wypowiedzenia w przypadku braku nadzoru merytorycznego nad realizacją przedmiotu umowy, negatywnego wyniku kontroli lub naruszenia innych istotnych warunków umowy.
2. Zamawiający może również rozwiązać umowę bez wypowiedzenia, jeżeli Wykonawca z własnej winy zaniechał realizacji umowy lub przerwał wykonywanie przedmiotu umowy nie zapewniając ciągłości świadczonej usługi, z zastrzeżeniem ust.5.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy:
  - 1) w okolicznościach określonych w art.145 ustawy Prawo zamówień publicznych,
  - 2) jeżeli Wykonawca mimo pisemnych zastrzeżeń Zamawiającego, nie wykonuje przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami umowy lub w rażący sposób zaniedbuje zobowiązania umowne- w takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
4. Odstąpienie od umowy z powodu okoliczności wymienionych w ust. 1 i 2, następuje w formie pisemnej wraz z podaniem uzasadnienia.
5. Jeżeli z powodu przerwania ciągłości świadczonej usługi, Zamawiający poniesie koszty przewyższające cenę jednostkową za przygotowanie, dostarczenie i wydanie obiadów, Wykonawca zobowiązuje się pokryć koszty poniesione przez Zamawiającego z tego tytułu.

#### § 11.

1. Strony ustalają, że obowiązującą formą odszkodowania będą kary umowne. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty Zamawiającemu kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
  - 1) w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy (z uwagi na zaniechania obowiązków) Zamawiającemu przysługuje kara umowna w wysokości 10% całości wynagrodzenia umownego wymienionego w § 6 ust.2.;
  - 2) jeżeli Wykonawca z własnej winy nie rozpocznie realizacji zamówienia w dniu uzgodnionym w umowie lub przerwie realizację zamówienia, zapłaci karę 10% całości wynagrodzenia umownego wymienionego w § 6 ust.2;
  - 3) za nienależyte wykonanie umowy w zakresie zaniechania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności niezbędne do wykonania zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 10% całości wynagrodzenia umownego wymienionego w § 6 ust.2.
2. Jeżeli wysokość szkody poniesionej przez Zamawiającego, przewyższy wysokość zastrzeżonych w niniejszej umowie kar umownych, wówczas Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

#### § 12.

1. Zamawiający przewiduje zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia niżej wymienionych okoliczności, z uwzględnieniem podanych warunków ich wprowadzenia, tj. zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy spowodowana:
  - 1) zmianą kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych, zgodnie z treścią Komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, jednak nie wcześniej niż po 3 miesiącach wykonywania zamówienia, nie częściej niż raz na kwartał i nie więcej niż o % wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych,
  - 2) wzrostem cen, z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, jednak nie wcześniej niż po 3 miesiącach wykonywania zamówienia, nie częściej niż raz na kwartał i nie więcej niż o % wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych.
2. W przypadku wystąpienia którejkolwiek z w/w okoliczności, Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć pisemny wniosek, który powinien zawierać: dokładny opis proponowanych zmian, uzasadnienie dla dokonania zmiany, wszelkie koszty związane ze zmianami, w tym nowy koszt jednego obiadu oraz odpowiednie udokumentowanie jego wzrostu, w celu zmiany postanowień umowy w tym zakresie. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy może ulec zmianie o odpowiednią kwotę.
3. Zmiany postanowień umownych nie mogą prowadzić do zmiany charakteru umowy.
4. Warunkiem dokonania zmian, o których mowa w ust.1, jest złożenie pisemnego wniosku dotyczącego proponowanych zmian umowy, zawierającego co najmniej:
  - 1) dokładny opis proponowanych zmian,
  - 2) uzasadnienie dla dokonania zmian,
  - 3) wszelkie koszty związane ze zmianami, jeżeli zmiana będzie miała wpływ na wynagrodzenie Wykonawcy.
5. Wszelkie zmiany umowy wymagają zgody stron i zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności tych zmian.

#### § 13.

Zamawiający wyznacza do kontaktów z Wykonawcą w sprawach związanych z realizacją zamówienia swojego przedstawiciela w osobie.....

#### § 14.

Wykonawca wyznacza do kontaktów z Zamawiającym wymienionym w § 13 swojego przedstawiciela w osobie..... oraz osobę nadzorującą:  
.....

§ 15.

Za szkody wynikłe w trakcie realizacji zamówienia odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

§ 16.

Wykonawca nie może przenosić praw wynikających z niniejszej umowy w całości lub w części (cesja) bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 17.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Prawa zamówień publicznych, Kodeksu Cywilnego, ustawy o finansach publicznych.

§ 19.

Integralną częścią niniejszej umowy jest:

- 1) Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia;
- 2) Oferta Wykonawcy.

§ 20.

W kwestiach spornych wynikających z treści niniejszej umowy właściwym do rozstrzygnięcia będzie sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 21.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Zamawiający:

Wykonawca: