

PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

1

zawarta w dniuw Chełmie pomiędzy:

.....
reprezentowaną przez, zwaną w treści umowy
Zamawiającym,
a

.....
reprezentowanym przez zwanym w treści umowy
Wykonawcą,
wspólnie zwanymi dalej „stronami”

Oświadczenie stron

Strony oświadczają, że niniejsza umowa zwana dalej „umową” została zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie podstawowym zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych

§ 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 2023 roku.

1. Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i 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 09 stycznia 2023 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) w wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły dostawa obiadów może odbyć się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą,

3) dzienna szacunkowa ilość obiadów będzie wynosiła ok 198;

4) w roku 2023 (od stycznia do grudnia) należy dostarczyć szacunkowo do 33 264 obiadów, w tym:

a) ok. 32 592 obiady dla uczniów, tj. 194 obiady x 168 dni;

b) ok. 672 obiady dla pracowników, tj. 4 obiady x 168 dni;

1

5) dostarczenie obiadów z miejsca przygotowania do miejsca wydawania obiadów na terenie szkoły, realizowane będzie przez Wykonawcę w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw oraz środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności.

2. Zamawiający do godz. 15.00 poinformuje Wykonawcę o ilości obiadów na kolejny dzień.

3. Ilość obiadów jest zmienna i niezależna od Zamawiającego. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.

4. Zamawiający zapewnia i ponosi koszty związane z:

1) zapewnieniem miejsca do wydawania i spożywania obiadów, tj.: stołówka Szkoły Podstawowej nr 8;

2) sprzątnięciem jadalni (tj. miejsca spożywania posiłków) po wydaniu obiadów;

3) uzupełnieniem uszkodzonych (stłuczonych) elementów zastawy przez osoby spożywające obiady (na podstawie protokołu zniszczeń zatwierdzonego przez obie strony).

5. Zamawiający umożliwi Wykonawcy przechowywanie naczyń w jego siedzibie w okresie realizacji przedmiotu zamówienia.

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 2022 r. poz. 2132), 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 I 139 z 30.04.2004r., 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.

2) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży:

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

b) przestrzegając zaleceń: Zamawiającego, Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż., systemu HACCP.

7. Wykonawca zapewnia i ponosi koszty związane z:

- 1) zapewnieniem naczyń, w których będą wydawane posiłki i napoje;
- 2) myciem naczyń;
- 3) codziennym odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych.

8. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia co najmniej dwóch osób, które będą realizowały czynności przedmiotu zamówienia polegające na:

- 1) wydawaniu kompletnych posiłków,
- 2) zmywaniu naczyń po zakończonych posiłkach,
- 3) sprzątaniu miejsca przeznaczonego do wydawania posiłków i odbioru naczyń po posiłkach.

9. Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) dostarczenia Zamawiającemu 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.

10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

- 1) zupa (codziennie): gramatura nie mniej niż 250 ml – 2 razy w tygodniu z wkładką mięsną, pieczywo mieszane 100 g,
- 2) drugie danie (codziennie): 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 jarskie/mączne (pyzy, kopytka, naleśniki itp.) nie mniej niż 250 g.
- 3) napój (codziennie): gramatura nie mniej niż 200 ml,
- 4) deser (codziennie): 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),
- 5) temperatura wydawanych posiłków powinna wynosić: dla zup minimum + 75°C, drugie danie minimum + 63 °C, dla dań zimnych +4°C,
- 6) każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal.

11. 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 (gdy obiad w danym dniu nie zawiera porcji warzyw lub surówki obowiązkowo musi być 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 półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw;

8) napoje – wyłącznie kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących;

9) ważna jest dbałość o estetykę posiłków.

12. 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.

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

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

- szef kuchni,

- co najmniej dwie osoby wykonujące czynności określone w § 1 ust. 8 niniejszej umowy, zatrudnione w ramach umowy o pracę na warunkach i zasadach określonych w ustawie z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2022 r. poz. 1510).

1) 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 pkt. 15 SWZ 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.

2) Zatrudnienie przy realizacji zamówienia powinno trwać co najmniej 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.

3) 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 pkt.15 SWZ czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów i dokonywania oceny;

b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów.

4) Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt. 15 SWZ czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 10 niniejszej umowy. 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 pkt. 15 SWZ czynności.

5) W przypadku uzasadnionych wątpliwości, co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

15. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w formularzu oferty (załącznik nr 1 do SWZ) części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców.

16. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art.118 ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca, na którego zasoby

Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

17. Jeżeli powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia na usługi nastąpi w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi oświadczenie, o którym mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp, lub oświadczenia lub dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego Podwykonawcy.

18. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego Podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego Podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia Podwykonawcy.

19. Powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

§ 2.

1. Wykonawca będzie przygotowywał obiady we własnej siedzibie.

2. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania obiadów, tj.: o godzinie 11.00 do miejsca wydawania obiadów: stołówka Szkoły Podstawowej nr 8 w Chelmie.

3. Wykonawca odpowiada za odpowiednią temperaturę dostarczanych obiadów oraz za odpowiednią temperaturę w urządzeniach grzewczych, zgodnie z obowiązującymi normami.

4. Usługi objęte przedmiotem umowy będą realizowane przy użyciu wyposażenia stanowiącego własność Zamawiającego: taboret elektryczny, zmywarka, zmiękcacz, barmat stacjonarny jednokomorowy, pojemnik do barmatu z pokrywami – 3 szt, regał chromowany, lampa owadobójcza oraz przy użyciu sprzętu i urządzeń Wykonawcy, w szczególności: talerze do zupy, talerze do drugiego dania, szklanki, sztucze, wazy do zupy, nabierki do zupy, tace, garnki.

§ 3.

1. Wykonawca oświadcza, że zrealizuje przedmiot umowy we własnym zakresie, przy udziale podwykonawców....., w części dotyczącej.....

2. Wykonawca winien uzyskać zgodę Zamawiającego na zawarcie umowy z Podwykonawcą. Jeżeli Zamawiający w terminie 14 dni od przedstawienia przez Wykonawcę umowy lub projektu umowy z Podwykonawcą nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń uważa się, że wyraził zgodę na zawarcie umowy.

3. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki Podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki Wykonawcy, ukształtowane postanowieniami niniejszej umowy, w szczególności termin zapłaty wynagrodzenia Podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia Wykonawcy faktury lub rachunku.

4. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za usługi, które wykonuje przy pomocy Podwykonawcy. Zlecenie wykonania części prac Podwykonawcy nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego na wykonanie tych prac. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia, zaniedbania Podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu jak za własne.

5. Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy zmiany Podwykonawcy, jeżeli ten realizuje przedmiot umowy w sposób wadliwy, niezgodny z umową lub przepisami prawa.

§ 4.

Termin wykonania zamówienia ustala się na okres od 09 stycznia 2023 r. do 22 grudnia 2023 r., (22 grudnia 2023 r. jest to ostatni dzień wydawania obiadów przed przerwą świąteczną)

§ 5.

1. Cena jednostkowa brutto za przygotowanie, dostarczenie i wydanie jednego obiadu wynosi:

1) dla ucznia:..... zł (słownie:.....)

2) dla pracownika:.....zł (słownie:.....)

2. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy nie przekroczy kwoty brutto.....

(słownie:)

z zastrzeżeniem § 6 ust. 1.

§ 6.

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić za faktycznie wydane obiady.

2. Liczba obiadów, o której mowa w § 1 pkt. 4 może się zmieniać, tj. zmniejszyć lub zwiększyć w zależności od zamówionej liczby posiłków na dany dzień.

Ilość obiadów jest zmienna i niezależna od Zamawiającego. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.

3. Niezrealizowanie prognozowanej ilości obiadów w trakcie realizacji przedmiotu umowy, nie może być podstawą jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.

4. Wykonawca będzie sporządził 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:.....

Odbiorca:

5. Płatność nastąpi przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę, w terminie 7 dni licząc od daty otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego.

§ 7.

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

§ 8.

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

§ 9.

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, 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. Zamawiający może unieważnić umowę w okolicznościach określonych w art 457 ustawy Pzp.
5. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonaną usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe.
6. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej wraz z podaniem uzasadnienia.
7. 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.
7. Niniejsza umowa może zostać rozwiązana przez obie strony za trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca.

§ 10.

1. Strony ustalają następujące kary umowne:
 - 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 § 5 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 § 5 ust.2;
 - 3) Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kary umownej wysokości 0,7% całkowitej wartości wynagrodzenia określonej § 5 ust. 2 za każdorazową przerwę w dostawie obiadów.
 - 4) za nienależyte wykonanie w zakresie zatrudnienia na podstawie umowy pracę osób wykonujących czynności niezbędne do wykonania zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 5% za każdy przypadek, nie więcej niż 10% całości wynagrodzenia umownego wymienionego w § 5 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.
3. Strony ustalają, że kary umowne w zakresie podwykonawstwa mają zastosowanie w następujących przypadkach:
 - 1) za nieprzedłożenie do zaakceptowania projektu umowy (lub jej zmiany) o podwykonawstwo, której przedmiot stanowią usługi bądź roboty z zakresu przedmiotu zamówienia, za każdy stwierdzony przypadek w wysokości 1000,00 zł brutto;
 - 2) za nieprzedłożenie poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii umowy (lub jej zmiany)

o podwykonawstwo, za każdy stwierdzony przypadek w wysokości 1000,00 zł brutto;

3) za brak zapłaty lub nieterminową zapłatę wynagrodzenia należnego podwykonawcom lub dalszym podwykonawcom, za każdy stwierdzony przypadek w wysokości 3% wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 2 niniejszej umowy;

§ 11.

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

1) zmianą wysokości wynagrodzenia Wykonawcy spowodowana:

- a) zmianą ilości obiadów stanowiących przedmiot zamówienia,
- b) zmianą kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych, zgodnie z treścią Komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, jednak niż 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,
- c) 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, przy czym maksymalny wzrost nie może przekroczyć 10 % całkowitej wartości umowy.

2) zmiany osobowe:

a) zmiany osób, przy pomocy których Wykonawca realizuje przedmiot umowy na inne legitymujące się co najmniej równoważnymi uprawnieniami, kwalifikacjami o których mowa w SWZ spowodowane:

- niewywiązywaniem się z obowiązków wynikających z umowy,
- inną przyczyną niezależną od Wykonawcy (np. rezygnacją itp),
- śmiercią, chorobą lub innym zdarzeniem losowym,

W przypadku wystąpienia ww. okoliczności zmiana osób będzie wymagała pisemnego zaakceptowania przez Zamawiającego.

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. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania Podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:

1) przedmiotem umowy są dostawy i usługi;

2) okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

4. Zmiany postanowień umownych nie mogą prowadzić do zmiany charakteru umowy.
5. 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.
6. Wszelkie zmiany umowy wymagają zgody stron i zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności tych zmian.

§ 12.

Zamawiający wyznacza do kontaktów z Wykonawcą w sprawach związanych z realizacją zamówienia swojego przedstawiciela w osobie Panitel.....
adres e mail.....

§ 13.

1. Wykonawca wyznacza do kontaktów z Zamawiającym wymienionym w § 12 swojego przedstawiciela w osobie Pani/Pana..... tel.....
adres e mail..... oraz osobę nadzorującą:
Pani/Pan.....tel.....
adres e mail.....

2. Z ramienia Wykonawcy będzie pełnić funkcję:

1) szefa kuchni: Pan/Pani;

2) w zakresie wykonywania czynności, o których mowa w § 1 ust. 8:

a) Pan/Pani;

b) Pan/Pani

3. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany personelu wskazanego w ust. 2, wyłącznie jeżeli kwalifikacje proponowanego personelu będą takie same lub wyższe niż wymagane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Do każdego wniosku o zmianę personelu, Wykonawca ma obowiązek przedłożyć poświadczone za zgodność z oryginałem kopie dokumentów w zakresie wymaganego wykształcenia/doświadczenia proponowanego personelu oraz ich aktualne badania sanitarno - epidemiologiczne, książeczki zdrowia dopuszczające do pracy przy żywieniu zbiorowym.

Każda zmiana personelu wymienionego w ust. 2 przed jego dopuszczeniem do realizacji Umowy, wymaga uprzedniej akceptacji Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności i nie stanowi istotnej zmiany Umowy.

§ 14

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

§ 15.

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

§ 16.

Integralną częścią niniejszej umowy jest Oferta Wykonawcy oraz Kalkulacja ceny oferty.

§ 17.

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

§ 18.

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

Zamawiający:

Wykonawca: