

**Umowa Nr ...../2017**

zawarta dnia .....pomędzy:

Gminą Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, reprezentowaną przez Panią Bożenę Mazur – Dyrektora Przedszkola Nr 85 w Lublinie przy ul. Onyksowa 8, działającego w oparciu o Zarządzenie nr 62/9/2017 Prezydenta Miasta Lublin z dnia 1 września 2017 r. w sprawie udzielenia pełnomocnictwa Pani Bożenie Mazur - Dyrektorowi Przedszkola Nr 85 w Lublinie, ul. Onyksowa 8, zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”

a

..... z siedzibą w .....  
..... (kod .....) przy ul. .... zarejestrowaną w  
..... pod numerem .....NIP .....,  
reprezentowanym przez ..... zwanym dalej  
„**Wykonawcą**”,

w wyniku rozstrzygniętego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2017 r. poz. 1579 t.j.), została zawarta umowa (zwana dalej: „Umową”) o następującej treści:

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowywaniu z własnych produktów i dostarczaniu w dniach pracy Przedszkola przez okres trwania umowy trzech posiłków dziennie – śniadań, gorących obiadów, podwieczorków i napojów dla dzieci w wieku przedszkolnym, uczęszczających do Przedszkola Nr 85 w Lublinie. Wykonawca powinien uwzględnić podczas przygotowywania posiłków także dzieci z dietami pokarmowymi. W chwili obecnej ilość dzieci z dietami kształtuje się następująco: 1 dziecko- dieta bezbiałkowa.
2. Śniadanie powinno składać się z trzech pełnowartościowych kanapek (pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub bezglutenowe, masło, ser, szynka i inne dodatki np. serek topiony, pasty, pomidor, sałata, inne warzywa), zupy mleczne, herbata, kakao, mleko - min. 200 ml itp.; obiad: I danie: zupa- min. 200 ml, II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z kaszą manną i serem, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówka np. z kiszonej, białej, czerwonej lub włoskiej kapusty, napoje - kompot; podwieczorek: ciasto domowe, drożdżówka, pączek i kakao lub kawa zbożowa z mlekiem- min. 200 ml, owoce, jogurt, kanapki i herbata- min. 200 ml, kiełbaski na gorąco z musztardą lub ketchupem, budyń i flipsy kukurydziane, herbatniki, kisiel z jabłkami i wafle, galaretki itp..  
Usługa będzie realizowana w okresie od 2 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r. z zastrzeżeniem, że w miesiącu lipcu usługa nie będzie realizowana natomiast w miesiącu sierpniu usługa będzie realizowana w mniejszej ilości.
3. Zamawiający szacunkowo planuje, że w roku 2018 (zgodnie z terminem wykonywania usług) należy dostarczyć około 21 900 zestawów dziennego wyżywienia (w skład jednego zestawu dziennego wyżywienia wchodzi: śniadanie, obiad i podwieczorek), tj. 100 śniadań, obiadów i podwieczorków x 208 dni (styczeń-czerwiec, wrzesień-grudzień 2018 r.) + 50 śniadań, obiadów i podwieczorków x 22 dni (sierpień 2018 r.) = 21 900 zestawów dziennego wyżywienia (tj. 21 900 śniadań,

21 900 obiadów i 21 900 podwieczorków). Ilość zestawów dziennego wyżywienia będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji dzieci. Wykonawca będzie informowany telefonicznie o ilości posiłków zamawianych na dany dzień do godziny 9.15.

4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia i dostarczenia do siedziby Zamawiającego zamówionej na dany dzień ilości posiłków i będzie mu przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za posiłki faktycznie dostarczone. Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na mniejsze zapotrzebowanie Zamawiającego, bez prawa dochodzenia wynagrodzenia za mniejszą liczbę posiłków.
5. W miesiącu grudniu ilość wydanych posiłków zostanie ustalona według stanu obecności dzieci na dzień 27 grudnia 2018 r. Zamawiający zadeklaruje ilość posiłków zamówionych do końca miesiąca grudnia celem wystawienia faktury VAT z dniem 27 grudnia 2018 r. i terminem zapłaty do 31 grudnia 2018 r.
6. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt, w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (minimum 65°C) oraz dobrej jakości przewożonych potraw. Termosy będą w stanie sanitarnym i technicznym gwarantującym prawidłowy transport wykonanych posiłków, udokumentowane stosownymi atestami.
7. Dostawa zamówionych posiłków ma być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną, które Wykonawca zobowiązany jest okazać przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.
8. Posiłki będą dostarczane w dni robocze od poniedziałku do piątku do rozdzielni posiłków Zamawiającego w następujących godzinach:
  - a) śniadanie 7.00-8.15
  - b) obiad i podwieczorek 11.00-11.30
9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
10. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
  - w tygodniu powinien być dostarczany dwa razy obiad z drugim daniem mięsnym, jeden raz z daniem rybnym, dwa razy z daniem mącznym; do obiadów z daniem mięsnym lub rybnym powinna zostać wykonana surówka,
  - danie mięsne smażone może być dostarczone maksymalnie jeden raz w tygodniu,
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji zagęszczających, bez substancji konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - jadłospis powinien opierać się na potrawach gotowanych, pieczonych i duszonych,
  - do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych: oleje, masło, a w przypadku smażenia oleje roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% ,
  - stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

- dosładzanie herbaty, mleka, napojów zastępujących mleko, naparów owocowych, kawy zbożowej naturalnym miodem pszczelim lub cukrem w ilości nie więcej niż 10 g cukrów na 250 ml produktu gotowego do spożycia,
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne,
- przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów,
- Zamawiający wyklucza sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.

Posiłki muszą spełniać wymagania wykazane w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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).

11. Jadłospis na okres **10 dni roboczych** współtworzony będzie przez Wykonawcę i dietetyka oraz dostarczany drogą elektroniczną Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia, najpóźniej w przedostatni dzień roboczy poprzedniej dekady do godziny 12.00. Następnie współtworzony i podpisany przez dietetyka jadłospis w wersji papierowej dostarczany będzie Zamawiającemu w ostatni dzień roboczy poprzedniej dekady do godz. 15.00. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
12. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:
  - a) śniadanie: trzy pełnowartościowe kanapki (pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne lub bezglutenowe, masło, ser, szynka, pasty: jajeczno – serowe, serowo – rybne, jajeczno - kielbasiane itp. i inne dodatki np. serek topiony, pomidor, sałata i inne warzywa), zupy mleczne, herbata, kakao, mleko, kawa zbożowa itp. - min. 200 ml;
  - b) zupa: gramatura nie mniej niż 200 ml,
  - c) drugie danie gramatura nie mniej niż: mięso 60 gram, surówka 50 gram, dodatek skrobiowy 100 gram, sosy mięsne 100 gram, dania mączne 200 gram, d) kompot lub sok: gramatura nie mniej niż 200 ml.
  - d) podwieczorek: ciasto domowe, drożdżówka, pączek, owoce, jogurt, kanapki, kielbaski na gorąco z musztardą lub ketchupem, budyń, galaretka, kisiel, flipy kukurydziane, biszkopty, mleko, kakao, kawa zbożowa z mlekiem, kompot/herbata – gramatura nie mniej niż 200 ml.

W przypadku, gdy Wykonawca zaoferował w złożonej ofercie urozmaicenie **dziennego posiłku dla każdego dziecka o dodatkową porcję nierozdrobnionych owoców lub warzyw** to zestaw dla każdego dziecka powinien zawierać jeden z tych produktów, dostarczony wraz ze śniadaniem.
13. Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie tych odpadów tzw. resztek po posiłku każdego dnia do godziny 15:00.
14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
15. Należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.
16. Realizując umowę Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych.

17. 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.
18. Sprawdzania spełnienia kryteriów określonych w pkt od 6 do 8 i od 10 do 17 dokonywać będzie przedstawiciel Zamawiającego w trakcie umowy. Niespełnienie któregoś z ww. kryteriów skutkować będzie bezzwłocznym rozwiązaniem umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy oraz konsekwencjami z tym związanymi.
19. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
20. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z wyżywienia w przedszkolu. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątaniami po posiłku ponosić będzie Zamawiający.
21. Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen w trakcie realizacji umowy. Cena jednostkowa brutto oferowanych usług może ulec zmianie tylko w przypadku wprowadzenia innej stawki VAT.
22. Należność za wykonanie i dostawę posiłków będzie płatna przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie określonym przez wykonawcę w złożonej ofercie, po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych itp. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków, stanowiącego załącznik nr 1 do umowy. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe oraz zapłacić karę umowną w wysokości 1% wartości całego zamówienia brutto, na zasadach określonych w umowie.
24. Rozliczenie następować będzie na podstawie cen wskazanych w ofercie.

## § 2

### Termin realizacji umowy

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia 2 stycznia 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r. z zastrzeżeniem iż w miesiącu lipcu usługa nie będzie realizowana natomiast w miesiącu sierpniu usługa będzie realizowana w ilości wskazanej przez Zamawiającego.-

## § 3

### Wartość umowy

1. Koszt dostarczenia jednego zestawu dziennego wyżywienia (śniadanie, obiad – zupa i drugie danie, podwieczorek wraz z napojami) wynosi .....zł brutto (słownie: .....zł) w tym .....% podatku VAT, tj. ....zł (słownie: .....zł).
2. Kwota wymieniona w ust.1 zawiera wszelkie składniki, w tym koszt dowozu posiłków do Przedszkola.
3. Strony ustalają, że wartość Umowy wynosi ..... zł brutto (słownie: .....), w tym ..... podatku VAT, tj. ....zł (słownie: .....zł).
4. Cena wyszczególniona w ust.1 nie może ulec zmianie w czasie trwania umowy, za wyjątkiem przypadku wprowadzenia innej stawki VAT, dokonanej w oparciu o zmianę przepisów prawa powszechnie obowiązującego. W przypadku braku porozumienia co do zmiany ceny związanej ze zmianą stawki VAT koszt naliczania wyższej stawki

VAT leży po stronie Wykonawcy, który odpowiednio zmniejszy cenę jednostkową netto, tak aby cena brutto pozostała stała.

5. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za faktyczną ilość dostarczonych posiłków w okresie obowiązywania umowy.
6. Wykonawcy, w przypadku gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług posiłków będzie mniejsza od planowanej, nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.

#### **§ 4**

##### **Warunki płatności i dane do faktury**

1. Należność za wykonanie i dostawy posiłków będzie płatna przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy o nr ..... w terminie do **14** dni po otrzymaniu prawidłowo wystawionych faktur zgodnie z ilością rzeczywiście dostarczonych posiłków w okresach miesięcznych, w oparciu o cenę jednostkową posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek).
2. W miesiącu grudniu ilość wydanych posiłków ustali się według stanu obecności dzieci na dzień 27.12.2018 r. i poda ten stan do końca miesiąca, w celu wystawienia faktury VAT w tym dniu z terminem zapłaty do 31.12.2018 r.
3. Dane do faktury:  
Nabywca: Gmina Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP: 9462575811. Odbiorca: Przedszkole nr 85, ul. Onyksowa 8, 20-582 Lublin.

#### **§ 5**

##### **Odpowiedzialność Wykonawcy**

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystających z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do poszkodowanych.
4. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.
5. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

#### **§ 6**

##### **Zmiana i odstąpienie od umowy**

1. Zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
2. Zamawiający zgodnie z art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty polegających na:
  - 1) zmniejszeniu zakresu przedmiotu zamówienia w granicach uzasadnionego interesu Zamawiającego z jednoczesnym zmniejszeniem wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 3 niniejszej umowy. Wysokość ostatecznego, zmniejszonego wynagrodzenia, zostanie ustalona na podstawie ilości rzeczywiście dostarczonych posiłków;

- 2) zmianie wynagrodzenia umowy w przypadku, gdy zmianie uległy stawki podatku VAT - wynagrodzenie, ulegnie zmianie w ten sposób, że wynagrodzenie netto pozostanie takie samo, a wartość podatku VAT i wynagrodzenie brutto ulegną zmianie;
- 3) zmianie osoby, przy pomocy której Wykonawca realizuje przedmiot umowy (dietetyk) na inną spełniającą warunki określone w SIWZ. Wskazana osoba musi legitymować się kwalifikacjami zawodowymi nie mniejszymi, niż osoba wskazana w Oświadczeniu o spełnianiu warunków udziału.
- 4) zmianie podwykonawcy - podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w złożonej ofercie, na zasadach określonych w art. 22a ust.1 ustawy pzp, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu - w przypadku akceptacji przez Zamawiającego wskazanego innego podwykonawcy po wykazaniu, iż proponowany inny podwykonawca spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca na którego zasoby Wykonawca się powołuje w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
- 5) rezygnacji z podwykonawcy - podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w złożonej ofercie, na zasadach określonych w art. 22a ustawy pzp, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu - w przypadku wykazania Zamawiającemu, iż Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca na którego zasoby Wykonawca się powołuje w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
- 6) powierzeniu podwykonawcy realizacji części zamówienia - w przypadku, gdy Wykonawca w ofercie nie wskazał części, którą na etapie realizacji zamówienia zamierza powierzyć podwykonawcy.

## § 7

### Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10 % wartości umowy brutto określonej w § 3 ust. 3 niniejszej umowy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku, o którym mowa w § 1 ust. 24, powyżej, tj. w przypadku zwrotu posiłków z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 1% wartości umowy brutto określonej w § 3 ust. 3 niniejszej umowy.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku nie spełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę do wykonania czynności określonych w § 8 ust.1 lub nie przedstawienia Zamawiającemu dokumentów o których mowa w § 8 ust. 2 i 3 - w wysokości – 5 000,00 zł. za każdy przypadek.
4. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w terminie 7 dni od dnia doręczenia Wykonawcy noty księgowej określającej wysokość kar umownych.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości poniesionej szkody i utraconych korzyści.  
W szczególności za szkodę uznana będzie sytuacja, w której Wykonawca uzyskał dodatkowe punkty dzięki zadeklarowaniu w ofercie w ramach kryterium urozmaicenie **dziennego posiłku dla każdego dziecka dodatkową porcją nierozdrobnionych owoców lub warzyw** (którego nie dotrzymał przy realizacji umowy), w wyniku czego wybrano ofertę Wykonawcy pomimo złożenia innej oferty z niższą ceną, która uzyskała niższą łączną liczbę punktów.  
Wysokość szkody zostanie obliczona następująco:
  - 1) Zamawiający dokona ponownego obliczenia liczby punktów jakie przyznane byłyby Wykonawcy, bez uwzględnienia tego kryterium.
  - 2) Zamawiający porówna uzyskaną przez Wykonawcę liczbę punktów, z punktacją ofert innych Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu i ustali, która oferta byłaby najkorzystniejsza w takiej sytuacji.



Jeżeli, za najkorzystniejszą wybrana byłaby oferta innego Wykonawcy zawierająca niższą cenę, to za szkodę uznana będzie kwota obliczona jako różnica pomiędzy wynagrodzeniem Wykonawcy, a ceną oferty innego Wykonawcy ustaloną zgodnie z pkt 1) i 2).

## § 8

### Wymagania zamawiającego

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z 26 czerwca 1974 r.– Kodeks pracy (Dz.U. z 2016 r., poz. 1666 z późn. zm.), osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków objętych przedmiotem zamówienia.
2. 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 punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - a) żądania oświadczeń w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
  - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
  - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. W celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności, w trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży Zamawiającemu: **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 ze 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. W przypadku zmiany na stanowisku osób, o których mowa w pkt 1, bądź zmiany warunków pracy, wykonawca przedstawi dokumenty wskazane w zdaniu pierwszym najpóźniej z chwilą objęcia przez nową osobę obowiązków, bądź w terminie trzech dni roboczych od przyjęcia przez pracownika zmiany warunków pracy.
4. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności, zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 5.000,00 PLN za każdy przypadek. 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 punkcie 1 czynności.

W przypadku dwukrotnego i kolejnego nie wywiązania się z obowiązku wskazanego w pkt 3 lub zmiany sposobu zatrudnienia osób, o których mowa w pkt 1 zamawiający ma prawo od umowy odstąpić w terminie 90 dni i naliczy dodatkowo kary umowne wskazane w umowie.
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.

## § 9

### Postanowienia końcowe

1. Ewentualne spory, jakie mogą powstać przy realizacji niniejszej Umowy, będą

- rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
  3. W przypadku odstąpienia od umowy o którym mowa w ust. 2 Wykonawca ma prawo żądać jedynie wynagrodzenia należnego za rzeczywiście dostarczone posiłki do dnia odstąpienia od umowy.
  4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy Wykonawca przerwał realizację usługi i nie zapewnił ciągłości jej realizacji przez inny podmiot. W tej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest pokryć koszty zakupu i transportu posiłków u innego podmiotu za każdy dzień przerwy w ich dostawie.
  5. W razie naruszenia postanowień niniejszej Umowy każda ze stron jest uprawniona do odstąpienia od Umowy za jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia.
  6. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w Kodeksie Cywilnym i przepisach Prawa o Zamówieniach Publicznych w następujących przypadkach:
    - a) stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę postanowień § 1 niniejszej umowy,
    - b) naruszenia przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy, norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
    - c) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających wykonawcy dostawę, produkcję dań gorących i przewóz posiłków.
  7. Cesja praw przysługujących wykonawcy z tytułu niniejszej umowy na osoby trzecie jest niedopuszczalna.
  8. W przypadku wcześniejszego wydatkowania środków przeznaczonych na realizację zamówienia umowa wygasa z dniem wykorzystania tych środków.
  9. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych oraz inne obowiązujące przepisy prawa.
  10. Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

Załączniki do umowy:

1. Protokół reklamacji
2. Kosztorys wyceny usługi cateringowej

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....