

znak sprawy: KG.261.1.2019

Załącznik nr 1
WZÓR UMOWY

zawarta w dniu2019 r. pomiędzy:

Gminą Lublin Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP: 946-257-58-11

reprezentowaną przez Urszulę Remiszewską – Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie, działającą na podstawie Zarządzenia Nr Prezydenta Miasta Lublin z dnia r., zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”, a

.....
.....

zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”.

Strony zawierają niniejszą umowę po przeprowadzeniu postępowania dla zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości szacunkowej poniżej 750 000 euro.

Przedmiotem zamówienia jest usługa społeczna wymieniona w załączniku XIV pn. Usługi, o których mowa w art. 74 do Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych - 55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół oraz 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych pn.: **„Świadczenie usług żywieniowych dla uczniów oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie”**.

§ 1. Przedmiot umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywieniowych dla uczniów oraz dzieci z oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie.
2. Przedmiotem zamówienie jest przygotowywanie i podawanie obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 33.
Szacunkowa ilość wydanych posiłków w okresie objętym zamówieniem, tj.:
 - a) w okresie od 01.09.2019 r. do 27.06.2020 r. (do 31.07.2020 r. - dotyczy tylko oddziałów przedszkolnych):
 - wyniesie około 160 obiadów dla uczniów szkoły podstawowej oraz około 43 zestawów żywieniowych dla oddziałów przedszkolnych, tj.: śniadanie, obiad (drugie danie i zupa) i podwieczorek,
 - b) w okresie od 01.09.2020 r. do 25.06.2021 r. (do 31.07.2021 r. - dotyczy tylko oddziałów przedszkolnych):
 - wyniesie około 200 obiadów dla uczniów szkoły podstawowej oraz około 43 zestawów żywieniowych dla oddziałów przedszkolnych, tj.: śniadanie, obiad (drugie danie i zupa) i podwieczorek,

c) w okresie od 01.09.2021 r. do 24.06.2022 r. (do 31.07.2022 r. - dotyczy tylko oddziałów przedszkolnych):

- wyniesie około 240 obiadów dla uczniów szkoły podstawowej oraz około 43 zestawów żywieniowych dla oddziałów przedszkolnych, tj.: śniadanie, obiad (drugie danie i zupa) i podwieczorek.

3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 01.09.2015 r. o wymaganiach, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach oświatowych (Dz.U. z 2015 r. poz. 594 zał.nr 2).
4. Wykonawca będzie przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków,
 - Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie,
 - Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP,
 - 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,
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
 - Wykonawca przed przystąpieniem do przetargu powinien zapoznać się ze stanem technicznym pomieszczeń, urządzeń, instalacji itp.
6. Wykonawca będzie dzierżawił pomieszczenie szkolne – kuchnię wraz z instalacjami (wodna, elektryczna, gazowa) zwane w dalszej części umowy przedmiotem najmu celem należytego wykonania niniejszego zamówienia za kwotę **1300,00 zł brutto miesięcznie**.
7. W miesiącach obejmujących ferie zimowe oraz w miesiącach: lipiec i sierpień Wykonawca będzie dzierżawił pomieszczenia kuchni za kwotę **700,00 zł brutto miesięcznie**.
8. Czynsz płacony z góry w terminie **do 21 dnia danego miesiąca kalendarzowego** na podstawie faktury wystawionej przez Zamawiającego, przelewem na rachunek bankowy
9. Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany jest wpłacić Zamawiającemu kaucję w wysokości 3900,00 zł (słownie: trzy tysiące dziewięćset złotych) celem zabezpieczenia zawartej umowy (dotyczy zabezpieczenia należności za czynsz za oddane w dzierżawę pomieszczenia, a nie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w przedmiocie wydawania i przygotowywania posiłków).

10. Zwrot kwoty zabezpieczenia należności opłat za czynsz nastąpi:
 - jeżeli umowa pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym zostanie rozwiązana za porozumieniem stron lub w skutek wygaśnięcia umowy w ciągu 30 dni od daty rozwiązania umowy,
 - gdy umowa zostanie rozwiązana z winy Wykonawcy, kaucja za wykonanie umowy nie podlega zwrotowi,
 - z kwoty kaucji umowy pokrywane są odsetki, niezapłacony czynsz oraz wszelkie inne zaległości wynikające z umowy.
11. Koszt przygotowania dzierżawionych pomieszczeń na czas prowadzenia żywienia pokrywa Wykonawca.
12. Wykonawca, przystępując do podpisania umowy, powinien przeprowadzić wizję lokalną i zapoznać się ze stanem technicznym pomieszczeń.
13. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej (nie dotyczy dzieci z oddziałów przedszkolnych), takie jak:
 - porcjowanie posiłków,
 - nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach,
 - nalewanie i podawanie zupy na stoliki,
 - rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców,
 - codzienne sprzątanie pomieszczeń po posiłkach,
 - terminowe rozliczanie się z działem księgowości szkolnej za dzierżawione pomieszczenia.
14. Koszty związane z dystrybucją, wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki, wywóz resztek poobiadowych ponosić będzie Wykonawca.
15. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:

- utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych,
- wyposażyć na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia i naczynia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej,
- na własny koszt Wykonawca przeprowadzi niezbędne prace remontowe pomieszczeń przeznaczonych do prowadzenia działalności;
- na własny koszt Wykonawca przeprowadzać będzie konserwacje, naprawy, przeglądy okresowe, zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym.

16. Wydawanie obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 33 w Lublinie będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2019 r. do dnia 31.07.2022 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii letnich i zimowych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie(ustalanej z Dyrektorem szkoły).
17. Wydawanie obiadów dla uczniów oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej nr 33 w Lublinie będzie odbywać się począwszy od dnia 02.09.2019 r. do dnia 31.07.2022 r. od poniedziałku do piątku - o godzinie(ustalanej z Dyrektorem szkoły).
18. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły wydawanie obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
19. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego oraz umieszczał w miejscu wskazanym przez Dyrektora szkoły, w miejscu widocznym dla dzieci i rodziców.
20. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
21. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
22. Zapisy określone w załączniku nr 1 do SIWZ a nieujęte w niniejszej umowie stanowią integralną część niniejszej umowy.

§ 2. Wykonanie umowy

1. Wykonawca będzie realizował zamówienie z materiałów własnych.
2. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wszystkich niezbędnych urządzeń do wykonania przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wszystkich atestów i innych dokumentów (w szczególności: certyfikaty, atesty, itp.) dopuszczających używany sprzęt do realizacji przedmiotu zamówienia, o ile takie będą wymagane obowiązującymi przepisami prawa.

§ 3. Obowiązki Wykonawcy

1. Integralną częścią niniejszej umowy jest oferta Wykonawcy i Ogłoszenie o Zamówieniu wraz z załącznikami.
2. Przedmiot najmu wykorzystywany będzie przez Wykonawcę na działalność gastronomiczną w sposób niezakłócający funkcjonowanie szkoły.
3. Wykonawca oświadcza, że będzie użytkował wynajmowane pomieszczenia zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP i PPOŻ, sanitarnymi.
4. Wynajmowane pomieszczenie użytkowane będzie przez Wykonawcę bez prawa dokonywania zmian w ich konstrukcji ścian, instalacji, urządzeń stałych. Ewentualne planowane zmiany adaptacyjne należy każdorazowo uzgadniać z Dyrektorem szkoły w formie pisemnej lub aneksu do umowy. Wynajmowane pomieszczenia nie będą służyły do przygotowywania posiłków.
5. Utrzymywanie porządku i czystości oraz przeprowadzanie dezynfekcji pomieszczeń (minimum jeden raz w roku przez odpowiednie służby sanitarne) obciążają Wykonawcę.
6. Wykonawca może korzystać z kontenerów Zamawiającego na nieczystości stałe. Natomiast wywóz resztek poobiadowych należy do obowiązków Wykonawcy.

7. Wykonawca obowiązany jest do używania przedmiotu najmu z należytą starannością, zgodnie z jego przeznaczeniem i celem umowy.
8. Wykonawca obowiązany jest prowadzić działalność w przedmiocie najmu w sposób nieuciążliwy i niezakłócający działalności Wynajmującego.
9. Wykonawca nie może przedmiotu najmu oddać w całości lub części osobie trzeciej do bezpłatnego używania albo w podnajem.
10. Wykonawcę w trakcie trwania najmu obciążają drobne remonty i naprawy, konserwacje mające na celu utrzymanie przedmiotu najmu w stanie niepogorszonym.
11. Wszelkie remonty i naprawy muszą być uprzednio uzgodnione z Wynajmującym w formie pisemnej. Po wygaśnięciu terminu umowy wszelkie wkłady finansowe, rzeczowe, urządzenia zamontowane na stałe przechodzą na własność Zamawiającego.
12. Dyrektor Szkoły zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli stanu technicznego pomieszczeń oraz charakteru prowadzonej działalności.
13. Wykonawca we własnym zakresie organizuje dozоровanie wynajmowanych pomieszczeń oraz ubezpieczenia mienia tam znajdującego się.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania w depozyt kompletu kluczy do drzwi wejściowych pomieszczeń dzierżawionych dyrektorowi szkoły.
15. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.
16. W przypadku zaistnienia przeszkód technicznych, zaleceń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw Wykonawca może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i własne ryzyko tylko w jednostkowych przypadkach.
17. Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzania szkoleń dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 33 w Lublinie z zakresu zdrowego żywienia wraz z warsztatami przygotowania posiłków w ilości w okresie trwania umowy. Terminy szkoleń zostaną wskazane Wykonawcy przez Zamawiającego na minimum 14 dni przed wskazanym terminem szkolenia.

18. Wykonawca zobowiązuje się ustosunkować się do złożonej przez Zamawiającego reklamacji. Zamawiający składa reklamacje z wykorzystaniem protokołu reklamacji stanowiącym załącznik do umowy.
19. Wykonawca ma obowiązek udostępnić Zamawiającemu pomieszczenia, w których są wydawane posiłki oraz umożliwić Zamawiającemu sprawdzenie jakości wytwarzanych posiłków. Negatywny wynik kontroli skutkować będzie naliczeniem kar umownych przewidzianych zapisami umowy.

§ 4. Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
 - 1) stwierdzenia naruszenia § 1 niniejszej umowy,
 - 2) naruszenia norm ilościowych i jakościowych przygotowywanych obiadów oraz przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
 - 3) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających dostawy, produkcję dań gorących i przewozu posiłków,
 - 4) brak płatności za **dwa miesiące** za dzierżawioną powierzchnię za którą zamawiający musiał dokonać płatności.
2. Niniejsza umowa może być rozwiązana przez Zamawiającego w przypadku wystąpienia okoliczności w pkt. 1-4 niniejszego paragrafu z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca.
3. Zamawiający poza przypadkami wymienionymi w ust. 1 pkt 1 - 4 niniejszego paragrafu lub Wykonawca może rozwiązać umowę z zachowaniem 3- miesięcznego okresu wypowiedzenia.

4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie (z wyjątkiem ust. 3).

§ 5. Termin realizacji

Niniejsza umowa zostaje zawarta na okres od **02.09.2019 r. do 31.07.2022 r.**

§ 6. Wynagrodzenie

1. **Cena:**

a) **całkowita obiadu brutto wynosi:**, cena netto całkowita obiadu wynosi: zł (w tym: wsad do kotła brutto: zł, wsad do kotła netto wynosi:, usługa przygotowania i dostarczenia obiadu brutto wynosi:zł, usługa przygotowania i dostarczenia obiadu netto wynosi:) i jest niezmienna przez cały okres trwania umowy.

2. b) **całkowita zestawu żywieniowego brutto** dla oddziału przedszkolnego wynosi: zł, cena netto całkowita zestawu żywieniowego wynosi: zł (w tym: wsad do kotła brutto: zł, wsad do kotła netto wynosi:, usługa przygotowania i dostarczenia zestawu żywieniowego brutto wynosi: zł, usługa przygotowania i dostarczenia zestawu żywieniowego netto wynosi: zł) i jest niezmienna przez cały okres trwania umowy.

3. **W ramach zestawu żywieniowego dla oddziału przedszkolnego cena brutto:** za śniadanie wynosi: zł, za obiad wynosi: zł, za podwieczerek wynosi:zł.

4. Szacunkowa ilość obiadów w okresie trwania zamówienia wyniesie: obiadów dla uczniów klas szkoły podstawowej oraz zestawów żywieniowych (śniadanie, obiad i podwieczerek) dla oddziałów przedszkolnych.

5. Podana ilość obiadów jest szacunkowa i może ulec zarówno zmniejszeniu, jak i zwiększeniu.

6. Szacunkowe wynagrodzenie Wykonawcy w okresie realizacji zamówienia wyniesie: zł (słownie złotych). Jest to wynagrodzenie obliczone na podstawie ilości wydanych obiadów, przy założeniu ilości wydanych posiłków określonych w ust. 4, pomnożone przez jednostkową cenę za jeden obiad i zestaw żywieniowy.

§ 7. Warunki płatności

Ustala się następujące zasady i sposób dopłat do posiłków przygotowywanych przez Wykonawcę ze środków budżetowych przydzielonych w planie finansowym w Szkole Podstawowej nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie, ul. Pogodna 19, 20-337 Lublin

1. Wykonawca zawiera porozumienie z opiekunem prawnym ucznia w sprawie korzystania z posiłków i sposobu ich rozliczania.
2. Wartości posiłków wydawanych przez Wykonawcę wynoszą:
 - a) wartość całkowita jednego obiadu brutto:zł,
 - b) wartość całkowita jednego zestawu żywieniowego dla oddziału przedszkolnego brutto: zł.
3. Płatności za obiady i zestawy żywieniowe będą pokrywane przez opiekunów prawnych uczniów bezpośrednio u Wykonawcy.
4. Rozliczenia indywidualnych płatności za posiłki danego ucznia będą uwzględniały odpisy za dany okres rozliczeniowy.
5. Dopłaty ze środków budżetowych obejmą wyłącznie uczniów Szkoły Podstawowej nr 33 w Lublinie i uczniów oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej nr 33 w Lublinie i będą dokonywane w oparciu o wystawioną przez Wykonawcę fakturę dla szkoły dotyczącą kwoty za posiłki uczniów refundowanej przez Urząd Miasta Lublin.
6. Termin wystawienia faktury ustala się do 5-go dnia następnego miesiąca.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji list uczniów korzystających z wyżywienia oraz kontroli ilości wydawanych posiłków.
8. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Zamawiający ma prawo wstrzymać zapłatę za wystawioną notę i żądać wyjaśnienia występujących różnic.

Strony zgodnie oświadczają, że podana w ogłoszeniu ilość posiłków jest szacunkowa i nie stanowi zobowiązania dla Zamawiającego do zamawiania podanej ilości posiłków. Ilość posiłków może ulec zmniejszeniu. Płatność na rzecz Wykonawcy będzie odbywała się na podstawie ilości wydanych posiłków.

§ 8. Zmiana zawartej umowy

Zamawiający dopuszcza zmianę zawartej umowy w następujących przypadkach:

1. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy spowodowana:
 - 1) zmianą stawki podatku od towarów i usług,
 - 2) zmianą wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - 3) zmianą zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
2. Zmiana sposobu rozliczenia umowy lub dokonywania płatności na rzecz Wykonawcy na skutek zmian zawartej przez Zamawiającego umowy o dofinansowanie posiłków lub wytycznych dotyczących realizacji zadania.
3. Rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy.
4. Zmiany uzasadnione okolicznościami, o których mowa w art. 357¹ § 1 Kodeksu Cywilnego (tzw. rażąca strata).
5. Gdy zaistnieje inna okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, skutkująca niemożliwością wykonania umowy zgodnie z SIWZ.

6. W przypadku określonym w ust. 1 pkt 1, zmiana stawki VAT dotyczyć będzie ceny kontraktowej w części, jakiej te zmiany przepisów dotyczą.
7. W przypadku określonym w ust. 2 zmiany dostosują sposób rozliczeń lub płatności do wymogów zmienionej umowy o dofinansowanie posiłków lub nowych wytycznych dotyczących realizacji zadania.
8. W przypadku określonym w ust. 3 zmiany mogą dotyczyć rodzajów posiłków i zmniejszenia ich cen o kwoty odpowiadające cenie rodzajów posiłków, z których Zamawiający rezygnuje.
9. Nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych:
 - a) zmiany danych teleadresowych,
 - b) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy (np. zmiana nr rachunku bankowego).
10. Strona, która występuje z propozycją zmiany, w oparciu o przedstawiony powyżej katalog zmian umowy zobowiązana jest do sporządzenia i uzasadnienia wniosku o taką zmianę wraz z przedstawieniem obiektywnych, jasnych i czytelnych dowodów konieczności wprowadzenia wnioskowanych zmian.
11. Wszystkie zmiany umowy dla swej ważności wymagają formy pisemnej w postaci aneksu do umowy.
12. Wszystkie powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę i nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
13. Każda zmiana umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9. Gwarancja

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Szkole Podstawowej nr 33 w Lublinie i oddziałom przedszkolnym tej szkoły oraz osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczonych 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. 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 próbek.
4. 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 deratyzacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do poszkodowanych.
5. Dostawa zamówionych posiłków będzie 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 ze zm.) oraz udokumentowane opinią/decyzją 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.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej stanu higienicznego pracownika cateringu i samochodu.
7. Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.
8. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń ze strony władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw Wykonawca może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na własny koszt i ryzyko.

§ 10. Kary umowne

1. Wykonawca płaci kary umowne w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 50% należnego Wykonawcy szacunkowego miesięcznego wynagrodzenia brutto.

2. Kary umowne przysługujące Zamawiającemu mogą zostać potrącone z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.
3. Strony zastrzegają sobie prawo żądania odszkodowania przekraczającego wysokość zastrzeżonej kary umownej.
4. Zamawiający może naliczyć kary umowne w wysokości 5% należnego Wykonawcy szacunkowego miesięcznego wynagrodzenia brutto, jeżeli stwierdzi, że tzw. wsad do kotła nie spełnia wymagalnych minimalnych parametrów jakościowych i ilościowych określonych w Ogłoszeniu zamówienia.
5. Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne celem pokrycia kosztów wynikających z powstania jakichkolwiek okoliczności określonych w § 9 w wysokości odpowiadającej powstałym kosztom, w przypadku gdyby Wykonawca nie spełnił warunków gwarancji w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego i dobrowolnie nie pokrył powstałych kosztów w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia należnych kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia.

§ 11. Inne postanowienia

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy w Lublinie.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Wykonawca

Zamawiający

Załącznik nr 1 do Umowy nr:.....z dnia.....

.....
Pieczęć komórki organizacyjnej

PROTOKÓŁ REKLAMACJI / ZWROTU POSIŁKÓW

Data	Rodzaj posiłku (O, ZŻ)	Rodzaj reklamowanej potrawy/produktu	Powód reklamacji	Ilość reklamowanej potrawy/szczegóły produktu	Podjęte działania	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7

O – obiad, ZŻ – zestaw żywieniowy dla oddziału przedszkolnego

Lublin, dnia.....

.....
Podpis osoby upoważnionej do składania reklamacji

.....
Podpis osoby upoważnionej do przyjmowania reklamacji