

Załącznik nr 3 – umowa użyczenia ekspedycji i jadalni

UMOWA NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – NR.....

Zawarta w dniu2019 roku w Lublinie pomiędzy:

Gminą Lublin, plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin, NIP: 9462575811 reprezentowaną przez Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 16 im. Fryderyka Chopina w Lublinie Panią mgr Ewę Barszcz na rzecz Szkoły Podstawowej nr 16 im. Fryderyka Chopina w Lublinie, zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym

a

.....
.....

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

Strony zawierają niniejszą umowę po przeprowadzeniu postępowania na podstawie art. 138 o i pozostałych przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. , poz. 1986 z późn. zm.) p.n: Wybór wykonawcy na świadczenie usług żywnościowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 16 im. Fryderyka Chopina w Lublinie.

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca, realizując przedmiot zamówienia publicznego, zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostawie i wydawaniu posiłków w miejscu nauki na rzecz uczniów Zamawiającego (zgodnie z warunkami określonymi w dokumentacji postępowania, złożonej ofercie oraz w niniejszej umowie), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.
2. Umowa z Wykonawcą została zawarta na okres roku szkolnego 2019/2020 tj. od dnia 03.09.2019 r. do 19.06.2020 r.

§ 2

1. Strony umowy ustalają szacunkowe wynagrodzenie netto za przedmiot niniejszej umowy na kwotę: zł (słownie złotych:) + należny podatek VAT w wysokości 8 %. Łączna szacunkowa wartość umowy wynosi: zł brutto (słownie złotych:).

- 1) Dzienna stawka żywieniowa obejmująca koszt przygotowania dowozu i wydania

posiłku przypadająca na 1 ucznia w Szkole Podstawowej nr 16 wynosi zł BRUTTO (słownie złotych:) wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości 8 %.

2) Dzienna stawka żywieniowa obejmująca koszt wsadu do kotła przypadająca na 1 ucznia w Szkole Podstawowej nr 16 wynosi 3,70 zł (słownie złotych: trzy złote siedemdziesiąt groszy) wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości 8%.

3) Razem pkt. 1 i 2 wynosi zł (słownie złotych:.....) wraz z należnym podatkiem VAT w wysokości 8%.

4) Cena jednostkowa całkowita obiadu jest ceną ryczałtową przez cały okres trwania umowy i jest niezmienna w całym okresie realizacji umowy

2. Rozliczenie z tytułu niniejszej umowy będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę posiłków wg cen jednostkowych określonych w Formularzu ofertowym, podanych w złotych polskich.
3. Zamawiający zastrzega, że w przypadku posiłków dla dzieci szkolnych istnieje możliwość zamawiania wybranych posiłków.
4. Wykonawcy nie przysługuje zarówno roszczenie o zrealizowanie Umowy do pełnego wyczerpania szacunkowych limitów wynikających z Opisu Przedmiotu Zamówienia, jak i roszczenie o odszkodowanie z tego tytułu.
5. Ceny jednostkowe wymienione w Formularzu ofertowym będą niezmiennie przez cały okres ważności niniejszej umowy.
6. Rozliczenie z tytułu umowy będzie następowało w ZŁOTYCH POLSKICH.
7. Wykonawca za wykonaną usługę wystawi dwie faktury: jedną dla kosztów tzw. „wsadu do kotła” i drugą dla rozliczenia kosztów przygotowania, dowozu i wydania posiłku w odniesieniu do dzieci szkolnych.
8. Strony umowy ustalają miesięczny okres rozliczeń - faktury będą wystawiane z dołu, na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będą opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych posiłków na rzecz dzieci szkolnych na przestrzeni danego miesiąca.
9. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku bankowego Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 30 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.
10. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku bankowego na rzecz rachunku bankowego Wykonawcy.
11. Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe od kwoty brutto uwidocznionej na fakturze – za każdy dzień zwłoki w zapłacie należności za dostarczony przedmiot zamówienia.
12. Wykonawca oświadcza, że z tytułu realizacji zamówienia wyśle/nie wyśle* ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną w sposób, o którym mowa w art. 4 ust.1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U z 2018 r. poz. 2191) z uwzględnieniem właściwego numeru GLN Zamawiającego. GLN Szkoły to: 5907653870002(*niepotrzebne skreślić).

§ 3

1. Zamawiający wspólnie z Wykonawcą opracują przed przystąpieniem do realizacji zamówienia Regulamin korzystania z jadalni szkolnej.
2. Wykonawca na 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdej dekady zobowiązuje się do dostarczania przypadającego na nią jadłospisu do wcześniejszego zatwierdzenia.
3. Każda ewentualna zmiana w zatwierdzonym jadłospisie wymaga uprzedniego zatwierdzenia w formie pisemnej, podpisanego przez Zamawiającego.
4. Jadłospisy winny być sporządzane z udziałem dietetyka oraz zawierać dokładnie wyszczególnione i opisane posiłki wraz z ich gramaturą oraz informację o obecności alergenów.
5. Wykonawca przy współudziale przedstawiciela Zamawiającego może być zobowiązany **do codziennego** sporządzania Protokołu Kontroli (Raport dzienny).
6. Wykonawca w celu przeprowadzenia codziennej kontroli zobowiązany jest do udostępnienia Zamawiającemu potrzebnych akcesoriów tj. wagi oraz termometru posiadających aktualne świadectwo wzorcowania lub kalibracji.
7. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.
8. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dzieci od 5 do 13 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta.
9. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania wyłącznie środków spożywczych, które spełniają wymagania określone w Rozporządzeniu 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
10. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu trzech kolejnych tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
11. Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa dzieci spożywających wyłącznie posiłki jarskie – fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również przewidywać zamienniki dla dzieci alergicznych.
12. Wymaga się, aby liczba dostarczanych diet odpowiadała liczbie określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.
13. Żywieniu może podlegać również grupa dzieci będących na diecie bezmlecznej, bezglutenowej, bez wieprzowej lub innej diecie pokarmowej.
14. Wymaga się, aby ilość dostarczanych diet odpowiadała ilości określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.
15. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
16. **Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 10 dni na tablicy ogłoszeń.**
17. Wykonawca zobowiązuje się do sprzątania użytych powierzchni. Sprzątanie powinno odbywać się każdego dnia, w którym odbywa się wydawanie zamówionych posiłków.

18. Prace porządkowe należy wykonywać we wskazanych pomieszczeniach zgodnie z wymaganiami określonymi w § 3 umowy, w sposób gwarantujący bezpieczeństwo pracownikom Biorącego w użyczenie i Użyczającego oraz dzieciom przebywającym w placówce Użyczającego.
19. Należy okresowo (przynajmniej 1 raz w miesiącu), stosować środki udrażniające systemy kanalizacyjne urządzeń sanitarnych.
20. Zakres czynności i obowiązków osoby sprzątającej.

BLOK ŻYWIENIOWY		
1	Mycie posadzek	po każdej dostawie posiłków oraz na koniec dnia
2	Mycie okien	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
3	Mycie parapetów	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w tygodniu)
4	Opróżnianie i mycie kubłów na śmieci	co najmniej 1 x dziennie
5	Mycie i dezynfekcja sprzętów i urządzeń kuchennych	co najmniej 2 razy w tygodniu
6	Mycie kaloryferów	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
7	Zwalczanie insektów i gryzoni	co najmniej 1 x miesiąc
8	Mycie okapu	nie rzadziej niż 1 raz w tygodniu
9	Usuwanie pajęczyn	wg potrzeb
10	Czyszczenie lamp	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
11	Czyszczenie wycieraczek i mat	co najmniej 1 x dziennie
12	Mycie drzwi	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w tygodniu)

UWAGA:

Każdorazowo użyte określenie „wg potrzeb” oznacza, że Użyczający nie określa częstotliwości wykonania tych czynności, ale zastrzega, że Biorący w użyczenie będzie utrzymywać czystość tych powierzchni na bieżąco, tzn. wykona każdorazowo o ile zaistnieje taka konieczność, aby utrzymać czystość.

21. Do wykonywania czynności sprzątania wykorzystywane mogą być wyłącznie środki dostosowane do pielęgnacji wynajmowanych urządzeń, posiadające atesty i świadectwa dopuszczenia PZH.
22. Utrzymanie czystości powinno odbywać się przy pomocy środków renomowanych producentów. Użyczający dopuszcza możliwości stosowania środków na bazie chloru wyłącznie przy czyszczeniu posadzek. Przy czyszczeniu innych powierzchni należy brać pod uwagę ich wrażliwość na substancje wchodzące w skład stosowanych środków czyszczących.

23. W przypadku użycia środków chemicznych, które doprowadzą do uszkodzenia powierzchni sprzątaných (podłóg, mebli i sprzętu) Użyczający dochodzić będzie odszkodowania, na zasadach ogólnych, od Biorącego w użyczenie.
24. Biorący do używania zapewnia niezbędny sprzęt do wykonania zamówienia we własnym zakresie.
25. Użyczający udostępni pomieszczenie do jego składowania i przechowywania.
26. Biorący do używania zapewni swoim pracownikom przeszkolenie bhp oraz HACCP, niezbędne środki ochrony osobistych oraz odzież ochronną (fartuchy itp.)

§ 4

1. Biorący w użyczenie będzie ponosił koszty eksploatacyjne z tytułu zużycia:
 - 1) Energii elektrycznej - sprzedaż i dystrybucja (wg wskazań liczników),
 - 2) Wody zimnej + odbioru ścieków (wg wskazań liczników),
 - 3) Gazu (wg wskazań liczników).
2. Opłaty będą naliczane według rzeczywistego zużycia.
3. Zapłata za media następować będzie przelewem z dołu, z rachunku bankowego Biorącego w użyczenie na rachunek bankowy Użyczającego, wskazany na wystawionej Fakturze VAT-Re fakturze, w terminie 14 dni od dnia jej wystawienia.
4. Biorący w użyczenie organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami realizującymi usługę cateringową na rzecz Użyczającego. Użyczający nie udostępnia do dyspozycji Biorącego w użyczenie żadnego środka łączności.
5. Użyczający zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości kosztów eksploatacji w przypadku, gdy ceny dostawców mediów obsługujących Biorącego w użyczenie ulegną zmianie. O fakcie zmiany wysokości opłat Użyczający zawiadomi Biorącego w użyczenie na piśmie, zamieszczając kopię pisma informującego Biorącego w użyczenie o podwyżce cen za dostarczane media.
6. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.
7. W miesiącu wakacyjnym, w którym usługa cateringowa nie będzie w ogóle świadczona, Biorący w użyczenie nie ponosi kosztów, o których mowa w ust. 1.

§ 5

1. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w § 4, Użyczającemu przysługują za czas opóźnienia odsetki w wysokości ustawowej za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
2. Jeżeli Biorący w użyczenie dopuszcza się zwłoki z zapłatą kosztów eksploatacyjnych co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Użyczający może umowę użyczenia wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia. W takim przypadku Użyczający zawiadomi o tym fakcie Biorącego w użyczenie na piśmie i wyznaczy mu dodatkowy termin na zapłatę zaległych należności.

§ 6

1. Wykonawca oświadcza, że w prowadzonej przez niego firmie został wdrożony i funkcjonuje system Analizy Ryzyka i Kontrola Punktów Krytycznych HACCP, jednocześnie zobowiązuje się do stosowania go przez cały okres obowiązywania umowy.
2. Działalność gospodarcza prowadzona przez Wykonawcę, a która dotyczy świadczenia usług cateringowych, jest prowadzona z zachowaniem warunków i wymogów szczegółowo określonych w:
 - 1) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. z 2015 poz. 594, z późn. zm.)
 - 2) Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - 3) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)
 - 4) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
 - 5) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
 - 6) Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29)
 - 7) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
 - 8) Rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
 - 9) Rozporządzeniu (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
 - 10) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)
 - 11) Rozporządzeniu (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
 - 12) Rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012

- r. ustanawiającym przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- 13) Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiającym przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
 - 14) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
 - 15) Obwieszczeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 31 sierpnia 2015 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 46)
 - 16) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
 - 17) Rozporządzeniu Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiającym procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
 - 18) Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
 - 19) Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
 - 20) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)
 - 21) **Rozporządzeniu 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**

§ 7

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:
 - 1) Jakość oraz estetykę serwowania posiłków.
 - 2) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Lublina.
 - 3) Sprzątanie pomieszczeń w których świadczona jest usługa przygotowania i wydawania posiłków.
2. **Przed rozpoczęciem świadczenia usługi, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu „Wykaz Pracowników świadczących usługi”. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy świadczący usługi będą w okresie realizacji umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy.**
3. **Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez**

Zamawiającego nie krótszym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z pracownikami świadczącymi usługi, wymienionymi w ww. Wykazie. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.

4. Wykaz o którym mowa w ust. 2 ma być aktualizowany na bieżąco – każdorazowa zmiana składu osobowego zatrudnionych pracowników ma być przedstawiana Zamawiającemu wraz z kopią umowy o pracę nowego pracownika.
5. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z ust. 3 będzie traktowane jako niewypelnienie obowiązku zatrudnienia Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.

§ 8

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez Wykonawcę, w szczególności w przypadku:
 - 1) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w okresie trwania umowy w dostawie posiłków,
 - 2) trzykrotnego niedostarczenia posiłku w okresie trwania umowy,
 - 3) pięciokrotnego dostarczenia posiłku przez Wykonawcę niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia, w okresie trwania umowy, wykazanego negatywnym wynikiem Kontroli Diennej.
 - 4) nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez SANEPID.
3. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku rozwiązania umowy użyczenia pomieszczeń (związanych ze świadczeniem przedmiotowych usług cateringowych) łączącej obie Strony niniejszej umowy.
4. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) Za każde opóźnienie w dostawie posiłków, o których mowa w Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym część ogłoszenia będącej załącznikiem nr 1 do niniejszej umowy, które przekroczy 30 minut, Zamawiający naliczy kwotę karę umowną w wysokości: 1.000,00 zł.

- 2) W przypadku niedostarczenia posiłku przez Wykonawcę, Zamawiający naliczy każdorazowo karę umowną w wysokości 1% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy za każde niedostarczenie. W takim wypadku Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłku u innego producenta posiłków, a koszt takiego zamówienia poniesie Wykonawca.
 - 3) W przypadku dostarczenia posiłku przez Wykonawcę niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,5% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy, za każde dostarczenie posiłku niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia, wykazane negatywnym wynikiem Kontroli Diennej według wzoru z załącznika nr 3 do umowy o świadczenie usług cateringowych.
 - 4) W przypadku niedostarczenia raportu dekadowego przez Wykonawcę w terminie 3 dni roboczych po upływie danej dekady, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200,00 zł za każdy dzień opóźnienia.
 - 5) W przypadku niewprowadzenia przez Wykonawcę zmian wynikających z degustacji w terminie 3 dni roboczych, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200,00 zł za każdy dzień opóźnienia.
 - 6) W przypadku stwierdzenia, że średnia wartość wsadu do kotła, wyliczana za daną dekadę, jest niższa od ustalonej wartości, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy, za każdy taki przypadek.
 - 7) W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy przez Wykonawcę, jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy.
 - 8) W przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy.
 - 9) Za niedopełnienie wymogu zatrudniania Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudniania Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy) oraz liczby miesięcy w okresie realizacji Umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu – za każdą osobę poniżej liczby wymaganych Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę wskazanej przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu.;
 - 10) Za niewywieszenie jadłospisu zgodnie z § 3 pkt.16 umowy Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 100,00 zł za każde naruszenie.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 10

- 1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian umowy w stosunku do treści oferty oraz określa warunki takiej zmiany. Zmiana postanowień zawartej**

umowy może nastąpić jedynie w sytuacji obiektywnej konieczności wprowadzenia zmiany.

- 1) nastąpią zmiany obowiązującej stawki VAT.
 - 2) w przypadku gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.
 - 3) w części dotyczącej wysokości wynagrodzenia, która będzie wynikać z wprowadzenia przez Wykonawcę nowych, niższych w stosunku do obowiązujących w umowie, cen za przedmiot zamówienia.
 - 4) zmiana terminu realizacji umowy w przypadku zmian terminowych w harmonogramie pracy Zamawiającego.
 - 5) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego
 - 6) wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.
2. Wyżej wymienione zmiany mogą być dokonane na wniosek Zamawiającego lub Wykonawcy, za zgodą obu stron i zostaną wprowadzone aneksem do umowy.

§ 11

1. W sprawach nie uregulowanych umową zastosowanie mieć będą przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą zostać dokonane wyłącznie za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 12

Wszelkie spory mogące wyniknąć podczas realizacji umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla Zamawiającego.

§ 13

Umowa została spisana w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

Załączniki:

1. Kopia Formularza Ofertowego,
2. Opis Przedmiotu Zamówienia,
3. Wzór: Protokół kontroli