

UMOWA nr

Zawarta w dniu w Chotomowie pomiędzy:

Gminą Jabłonna, ul. Modlińska 152, 05-110 Jabłonna, NIP 536-177-15-14, REGON 013270442 zwana dalej „Nabywcą” - **Przedszkolem Gminnym w Chotomowie** zwanym dalej „Odbiorcą” reprezentowanym przez:

Dyrektora Przedszkola – Monikę Bagińską działającą na podstawie pełnomocnictwa 19/2017 z dnia 31 października 2017r. (W.077.19.2017)

przy kontrasygnacie

Główniej księgowej – Marioli Dłużniewskiej.

„Nabywca” i „Odbiorca” zwani są łącznie w dalszej części Umowy „**Zamawiającym**”

a

firmą

NIP, **REGON** wpisaną do **KRS** zwaną w dalszej części Umowy „**Wykonawcą**”

o następującej treści:

Umowa zostaje zawarta trybie określonym w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.)

§1

1. Na podstawie Umowy, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług przygotowania i dowozu całodziennego wyżywienia składającego się ze śniadania, obiadu (zupa i drugie danie), podwieczorku, picia do każdego posiłku oraz odbioru odpadów żywieniowych do następujących lokalizacji:
 - 1) Przedszkola Gminnego w Chotomowie, ul. Kwiatowa 1, 05-123 Chotomów
 - 2) Przedszkola Gminnego w Chotomowie, ul. Partyzantów 23, 05-123 Chotomów (budynek Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego)
2. Całkowita wartość „wsadu do kotła” za:
 - 1) Śniadanie musi wynosić 1,96 zł brutto,
 - 2) Obiad musi wynosić 3,50 zł brutto,
 - 3) Podwieczorek musi wynosić 1,54 zł brutto.
3. **Szacunkowa liczba posiłków w okresie trwania umowy z wyłączeniem terminu dyżuru wakacyjnego:**
 - 1) Przedszkole Gminne w Chotomowie, Kwiatowa 1, 05-123 Chotomów
 - a) Śniadania: 125 dzieci x 207 dni = 25 875 szt.
 - b) obiady (zupa i drugie danie): 125 dzieci x 207 dni = 25 875 szt.
 - c) Podwieczorki: 125 dzieci x 207 dni = 25 875 szt.
 - 2) Przedszkole Gminne w Chotomowie ul. Partyzantów 23, 05-123 Chotomów (budynek Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego):
 - a) Śniadania: 50 dzieci x 207 dni = 10 350 szt.
 - b) obiady (zupa i drugie danie): 50 dzieci x 207 dni = 10 350 szt.
 - c) Podwieczorki: 50 dzieci x 207 dni = 10 350 szt.

4. **Szacunkowa liczba posiłków w okresie trwania dyżuru wakacyjnego od 12.08.2019 r. do 31.08.2019 r.:**
- 1) Przedszkole Gminne w Chotomowie, Kwiatowa 1, 05-123 Chotomów
 - a) Śniadania: 100 dzieci x 14 dni = 1 400 szt.
 - b) obiady (zupa i drugie danie): 100 dzieci x 14 dni = 1 400 szt.
 - c) Podwieczorki: 100 dzieci x 14 dni = 1 400 szt.
 5. Podana liczba posiłków jest szacunkowa i może ulec zmianie w zależności od frekwencji dzieci. W związku z powyższym podana w ust. 4 i 5 liczba posiłków nie stanowi ostatecznego rozmiaru zamówienia i nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych spowodowanych zmniejszeniem liczby i wartości dostaw.
 6. Dostawy realizowane będą na podstawie bieżących zamówień składanych telefonicznie lub drogą elektroniczną (e-mail) przez uprawnionego pracownika Zamawiającego.
 7. Liczba śniadań na dany dzień składana będzie Wykonawcy do godziny 15.00 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi, z tym, że zamówienia na dzień po dniu ustawowo wolnym od pracy, składane będą w dzień poprzedzający dzień ustawowo wolny od pracy lub w piątek. Podana liczba śniadań może zostać skorygowana do godziny 7:30 w dniu wykonania usługi.
 8. Liczba obiadów i podwieczorków na dany dzień składana będzie Wykonawcy do godziny 10.00 danego dnia.
 9. Zamawiający w złożonym zamówieniu określi liczbę i rodzaj zamawianych posiłków tj. śniadań, obiadów i podwieczorków, a także ewentualne wymagania dietetyczne do ich przygotowania oddzielnie dla każdej lokalizacji.
 10. Wykonawca zobowiązany jest do układania jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, bezmlecznych, bezjajecznych oraz z nietolerancją glutenu na okres 10 dni i dostarczenie Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Dla dzieci z innymi alergiami jadłospis Wykonawca układa na bieżąco.
 11. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w przedstawionym jadłospisie. Wszelkie zmiany zasugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy, co oznacza obowiązek wprowadzenia w nim niezbędnych zmian i ponownego przedstawienia dokumentu do pisemnej akceptacji.
 12. Jadłospis powinien być różnorodny (niepowtarzalność dekadowa dziennych zestawów żywieniowych) oraz zawierać wykaz dań kulinarnych wraz z ich składnikami wymienionymi w porządku malejącym, z wyliczoną procentową zawartością składników podstawowych dania. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności Wykonawca ma obowiązek podania nazwy składnika alergennego wykorzystywanego do produkcji posiłku w jadłospisie dostarczonym Zamawiającemu.
 13. Razem z jadłospisem powinny być dostarczone wyliczenia dotyczące wartości odżywczej, w tym wartość energetyczna, zawartość tłuszczu ogółem i nasyconych kwasów tłuszczowych, zawartość węglowodanów, w tym cukrów, zawartość białka, zawartość soli.
 14. Jadłospis musi być podpisany przez upoważnioną osobę, o której mowa w Rozdziale V ust. 4 pkt 1 zapytania, posiadającą kwalifikacje zawodowe do wykonywania zawodu dietetyka.
 15. Wykonawca, w przypadku zmiany osoby dietetyka wskazanego w złożonej ofercie, musi uzyskać zgodę Zamawiającego na taką zmianę, przedkładając Zamawiającemu stosowne dokumenty potwierdzające kwalifikacje zawodowe tej osoby.

16. Dzienny jadłospis obejmuje:

ŚNIADANIE: dwa produkty - jeden: zupa mleczna, potrawy mleczne lub mlekopochodne, drugi: kanapki (pieczywo musi być razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub pieczywo bezglutenowe), herbata lub napój mleczny oraz zestaw warzyw (warzywa, np.: sałata, papryka, ogórek, rzodkiewka). Na śniadanie wyklucza się jajecznicę;

OBIAD: (dwa produkty) zupa (250ml) oraz drugie danie w tym: produkt węglowodanowy ziemniaki (150g), kasza, ryż, makaron (30-50g przed ugotowaniem) bądź, np. kluski śląskie, kopytka; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego- gotowy 80g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., bądź ryba – gotowa 80 g.); surówka, jarzyny gotowane 100 g. (gotowych do spożycia, czyli tzw. części jadalnych), kompot (200 ml);

UWAGA: W posiłkach obiadowych muszą się znaleźć co najmniej trzy różne produkty zbożowe w tygodniu, np. kasza gryczana, ziemniaki, ryż, makaron. W tygodniu powinien być 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, schab, mięso wieprzowe), 1 raz w tygodniu danie rybne a w pozostałym dniu: danie jarskie lub półmięsne (z wykluczeniem bigosu);

PODWIECZOREK (dwa produkty): kanapka lub ciasto własnego wyrobu + owoc (sezonowy), jogurty naturalne (min. 150 g.) z owocem, naleśniki z owocami i śmietaną, racuchy z jabłkiem, knedle z owocami itp. z herbatą, napojem mlecznym bądź sokiem.

17. Dostarczane posiłki muszą spełniać wszystkie wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi, a szczególnie 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 (Dz. U. poz. 1154).
18. Zakład produkcyjny Wykonawcy musi posiadać opracowane i wdrożone systemy jakości GHP, GMP oraz HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli Wykonawcy w tym zakresie, np. poprzez przeprowadzenie audytu pomieszczeń zakładu, przegląd dokumentacji systemów jakości.
19. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy przygotowujący posiłki będą mieli aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno- epidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2018 r. poz. 151 z późn. zm.). Zamawiający zastrzega sobie możliwość okresowej kontroli tych orzeczeń.
20. Dostarczane posiłki odpowiadać będą dziennym jadłospisom potraw, o których mowa w ust. 10-16.
21. Dostarczane posiłki będą świeże, pełnowartościowe i należytej jakości. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego w posiłkach mięsa.
22. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o zalecaną wartość energetyczną:
 - 1) Śniadanie: 280-350 kcal
 - 2) Obiad: 420-595 kcal
 - 3) Podwieczorek: 140-170 kcal
23. Do przyrządzania potraw zbożowych typu kluski, naleśniki, pierogi, należy głównie używać mąki pełnoziarnistej.

24. Stosowane w jadłospisie produkty mają zawierać wyłącznie niewielką ilość cukrów, zaś wysoką węglowodanów złożonych i błonnika.
25. Nie należy w jadłospisie uwzględniać serów podpuszczkowych (żółtych, topionych, pleśniowych)
26. Mleko i jego przetwory powinny być o obniżonej zawartości tłuszczu (2%).
27. Codzienny jadłospis dziecka, ze względu na zawartość wapnia, powinien zawierać minimum 1,5 szklanki mleka w odniesieniu do każdego dziecka, przy czym mleko zastąpić można odpowiednio produktami mlecznymi.
28. W przygotowywanych posiłkach należy używać co do zasady masła, oleju roślinnego lub oliwy z oliwek. Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego powinny być stosowane wyłącznie sporadycznie.
29. Planując posiłki Wykonawca powinien uwzględnić przede wszystkim produkty naturalne i o małym stopniu przetworzenia, niezawierające dodatku soli lub zawierające jej niewielkie ilości, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
30. Zakazane jest używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, pierogów).
31. Dania mięsne oraz wędliny nie mogą zawierać MOM (mięso oddzielane mechanicznie).
32. Napoje podawane do posiłków nie mogą być gazowane. Zaleca się stosowanie: herbat owocowych, herbat z cytryną do śniadań i podwieczorków, kompotów z owoców do obiadów.
33. Wykonawca przygotowując posiłki będzie przestrzegał wytycznych stanowiących załącznik nr 9 do zapytania.
34. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub drogą elektroniczną z min. 3 dniowym wyprzedzeniem.
35. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, według poniższego harmonogramu:
 - 1) dostawa śniadania: do godziny 8.30,
 - 2) dostawa obiadu: do godziny 11:30,
 - 3) dostawa podwieczorku: do godziny 14.30.
36. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczenia posiłków do degustacji dla osoby przyjmującej zamówienie (śniadanie, obiad, podwieczorek).
37. Przedmiot umowy uznaje się za dostarczony, jeżeli dostawa objęła wszystkie pozycje asortymentowo-ilościowe złożonego zamówienia, oraz spełnione zostały wymagania określone w Rozdziale III zapytania.
38. Ilościowy i jakościowy odbiór posiłków dokonywany będzie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
39. W przypadku stwierdzenia niezgodności posiłków ze złożonym zamówieniem lub zakwestionowania jakości poszczególnych posiłków Wykonawca ma obowiązek dostarczyć brakujący asortyment lub wolny od wad w ciągu 1 godziny od terminu bieżącej dostawy. Przekroczenie tego terminu traktowane będzie jako niezrealizowanie zamówienia w danym dniu. Produkty nie przyjęte w dostawie przez Zamawiającego pozostają w dyspozycji Wykonawcy.
40. Dostawa przedmiotu zamówienia wykonywana będzie samochodem przystosowanym do transportu żywności, spełniającym wymagania sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

41. Wykonawca będzie wnosił przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt Wykonawcy w kalkulowany w cenę posiłków objętych umową.
42. **Posiłki do Przedszkola Gminnego w Chotomowie, ul. Kwiatowa 1, 05-123 Chotomów** Wykonawca dostarczy w pojemnikach zbiorczych - termosach, z zachowaniem rozdziału poszczególnych składników danego posiłku. Zamawiający we własnym zakresie rozwiązuje sprawy związane z bezpośrednim wydaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług przedszkola.
43. **Posiłki do Przedszkola Gminnego w Chotomowie ul. Partyzantów 23, 05-123 Chotomów (budynek Szkoły Podstawowej nr 2 im. Orła Białego)** Wykonawca dostarczy w jednorazowych zamkniętych tackach cateringowych wraz z wyparzoną kompletem sztućców wielorazowego użytku dla każdego dziecka oddzielnie..
44. Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt. Pojemniki zbiorcze (termosy) i tacki cateringowe muszą być szczelnie zamykane. Temperatura dla dań gorących w momencie przekazania posiłków winna wynosić zupy 75 °C, drugiego dania 63 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C.
45. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą tego samego dnia lub w następnym dniu podczas dostawy śniadania.
46. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością, tj. musi spełniać ogólne wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uchylającą dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
47. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. nr 80, poz. 545)
48. Wykonawca odpowiada prawnie za dostarczone posiłki przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
49. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w terminie 2 dni od dnia otrzymania protokołu. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca.
50. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.
51. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.

52. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, że dietetyk, który będzie odpowiedzialny za układanie jadłospisu, posiadać będzie stosowne kwalifikacje w zakresie powierzonych obowiązków.
2. Strony postanawiają, iż Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania lub zaniechania osób, którymi się będzie posługiwał przy wykonywaniu Umowy tak jak za własne działania lub zaniechania.

§ 3

1. Wykonawca będzie realizował przedmiot Umowy w terminie od dnia 02.01.2019 r. do dnia 31.12.2019 r. z wyłączeniem okresu od 01.07.2019 r. do 11.08.2019 r.
2. Osobą odpowiedzialną za kontakty z Wykonawcą ze strony Zamawiającego, w sprawie realizacji przedmiotu Umowy, jest Izabela Jankowska, kontakt telefoniczny: 22 772 20 02, adres e-mail przedszkolechot@wp.pl
3. Osobą odpowiedzialną za kontakty z Zamawiającym ze strony Wykonawcy, w sprawie realizacji przedmiotu Umowy jest kontakt telefoniczny:, adres e-mail

§ 4

1. Wynagrodzenie jednostkowe za usługi wymienione w § 1 Umowy Strony ustalają następująco:
 - 1) za śniadanie – cena ryczałtowa brutto (zawierająca obowiązujący podatek VAT): zł,
 - 2) za obiad – cena ryczałtowa brutto (zawierająca obowiązujący podatek VAT): zł,
 - 3) za podwieczorek – cena ryczałtowa brutto (zawierająca obowiązujący podatek VAT): zł,
2. Wynagrodzenie jednostkowe może ulec zmianie:
 - 1) w przypadku zmiany całkowitej wartości „wsadu do kotła”. W takim przypadku część wynagrodzenia za posiłki (wsad do kotła) może ulec zmianie, natomiast część wynagrodzenia na usługę pozostaje bez zmiany.
 - 2) w części dotyczącej podatku VAT w przypadku zmiany stawek podatkowych, wprowadzonych stosownymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego.
3. Łączne maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu wykonanych usług nie może przekroczyć kwoty brutto zł (słownie złotych:) w całym okresie obowiązywania Umowy.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje całkowity koszt wykonania przedmiotu Umowy.

§ 5

1. Rozliczenie usług, o których mowa w § 1 będzie następowało na podstawie potwierdzonych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego zestawienia liczby dostarczonych w ciągu miesiąca posiłków.

2. Podstawą wystawienia faktury częściowej będzie miesięczne zestawienie, o którym mowa w ust. 1, określające m.in. dzienną liczbę posiłków i liczbę dzieci, dla których posiłki zostały dostarczone.
3. Wykonawca będzie wystawiał faktury częściowe na:
Nabywca:
Gmina Jabłonna
ul. Modlińska 152
05-110 Jabłonna
NIP 536-177-15-14
Odbiorca:
Przedszkole Gminne w Chotomowie
ul. Żeligowskiego 27
05-123 Chotomów
4. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT w następujący sposób:
 - 1) Jedna faktura za „wsad do kotła”:
 - a) za 1 j.m śniadania – 1,96 zł brutto,
 - b) za 1 j.m obiadu – 3,50 zł brutto,
 - c) za 1 j.m podwieczorka – 1,54 zł brutto,
 - 2) Druga faktura za usługę:
 - a) za 1 j.m śniadania – zł brutto,
 - b) za 1 j.m obiadu – zł brutto,
 - c) za 1 j.m podwieczorka – zł brutto,oddzielnie dla każdej lokalizacji.
5. W przypadku wystąpienia błędu w rozliczeniach, Zamawiający ma prawo wniesienia uwag w terminie 7 dni od daty otrzymania faktury. W takim przypadku faktura zostanie odpowiednio skorygowana przez Wykonawcę w terminie 3 dni od daty wniesienia uwag.
6. Zapłata miesięcznego wynagrodzenia należnego Wykonawcy zostanie dokonana przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze, w terminie 14 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
7. Za datę zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 6

1. Wykonawca oświadcza, iż przedmiot Umowy wykona zgodnie z zapytaniem ofertowym:
 - 1) osobiście lub
 - 2) z udziałem Podwykonawców, w następującym zakresie:
2. W przypadku, gdy zamówienie realizowane jest przy udziale Podwykonawcy, zgodnie z ofertą Wykonawcy, rozliczenie i wypłacenie wynagrodzenia za wykonaną usługę będzie dokonywane po złożeniu przez Podwykonawcę oświadczenia o uregulowaniu należnego mu wynagrodzenia.
3. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

§ 7

1. W przypadku jednokrotnego nie zrealizowania całości dostawy przez Wykonawcę w wymaganym dniu, Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia przedmiotowej Umowy ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od Umowy w przypadku powtarzającego się (co najmniej pięciokrotnego) ponad półgodzinnego opóźnienia w dostarczeniu którejkolwiek z partii posiłków.
3. Zamawiający może rozwiązać Umowę, z zachowaniem 1 – miesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca kalendarzowego, w przypadku:
 - a) powtarzających się skarg na jakość posiłków i sposób ich przygotowania, rozumianych jako 3 skargi, zgłoszone w terminie jednego miesiąca do Zamawiającego;
 - b) niezachowywania (co najmniej 3-krotnie) kaloryczności, dietyki, gramatury lub różnorodności posiłków;
 - c) trzykrotnego powtórzenia się naruszeń obowiązków wynikających z Umowy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od Umowy jeżeli Wykonawca posłuży się przy realizacji umowy osobami:
 - 1) nieposiadającymi wymaganych kwalifikacji, w tym w szczególności osobami nieposiadającymi kwalifikacji zawodowych do wykonywania zawodu dietetyka lub kucharza,
 - 2) nieposiadającymi aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych, określonych w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2018 r. poz. 151 z późn. zm.).
5. Zamawiający przysługuje prawo wypowiedzenia Umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku nałożenia zakazu wydawania posiłków wynikającego z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych.
6. Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli poweźmie wiadomość o tym, że:
 - 1) w stosunku Wykonawcy otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne,
 - 2) złożono wobec Wykonawcy wnioski o ogłoszenie upadłości, wszczęto postępowanie naprawcze,
 - 3) został wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy.Strony mają obowiązek wzajemnego pisemnego informowania się o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy. Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie, tj. w terminie 24 godzin, zawiadomić Zamawiającego o zaistnieniu zdarzeń opisanych w pkt 1) – 3) niniejszego ustępu.
7. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
8. Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy, pomniejszonego o nałożone przez zamawiającego kary umowne.
9. Oświadczenia w sprawie rozwiązania Umowy, o których mowa niniejszym paragrafie są pod rygorem nieważności dokonywane w formie pisemnej i doręczane Stronie osobiście, za pisemnym potwierdzeniem lub listem za zwrotnym potwierdzeniem odbioru na adres do doręczeń wskazany w komparycji Umowy.
10. Wykonawca może odstąpić od umowy w terminie 7 dni od dnia zaistnienia przesłanek do odstąpienia przewidzianych Umowy. Odstąpienie od Umowy należy uzasadnić pisemnie. Jest ono dopiero wtedy skuteczne, jeżeli Wykonawca wyznaczył Zamawiającemu 7 dniowy

termin do wypełnienia postanowień Umowy i poinformował go, że po bezskutecznym upływie tego terminu odstąpi od Umowy.

§ 8

1. Zamawiający może naliczyć i obciążyć Wykonawcę następującymi karami umownymi:
 - 1) za odstąpienie od Umowy z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy, jak również w przypadku nieuzasadnionego rozwiązania umowy przez Wykonawcę, w wysokości 15% łącznego maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 3 Umowy,
 - 2) za każde 15 minut opóźnienia w dostarczaniu posiłków względem harmonogramu – 100 zł,
 - 3) za niedostarczenie w danym dniu zamówionej partii śniadań w wysokości 2.000,00 zł,
 - 4) za niedostarczenie w danym dniu zamówionej partii obiadów w wysokości 2.000,00 zł,
 - 5) za niedostarczenie w danym dniu zamówionej partii podwieczorków wysokości 2.000,00 zł,
 - 6) za nieprzekazanie zamawiającemu w terminie 2 dni od dnia otrzymania kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, o których mowa w § 1 ust. 49 w wysokości 5.000,00 zł,
 - 7) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy rozumianego w szczególności jako:
 - a) trzykrotne dostarczenie posiłków o zaniżonej wartości wagowej lub kalorycznej w danym miesiącu,
 - b) trzykrotne dostarczenie posiłków niezgodnie z ustalonymi dietami i jadłospisem, jak również aktualnie obowiązującymi przepisami w danym miesiącu,
 - c) trzykrotne dostarczenie posiłków o mniejszej ilości w danym miesiącu, w wysokości 3% miesięcznego wynagrodzenia brutto przysługującego Wykonawcy za dany miesiąc którego dotyczy nienależyte wykonanie Umowy, za każdy taki przypadek.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy niezależnie od winy w sytuacji, gdy niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy następuje z powodu okoliczności związanych z działalnością Wykonawcy przy realizacji Umowy.
4. W przypadku naliczenia i obciążenia Wykonawcy karami umownymi, o których mowa w ust. 1 Zamawiający potrąci je z wynagrodzenia Wykonawcy. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrąceń, o których mowa w zdaniu poprzednim.
5. Kary umowne określone w Umowie mogą być naliczane i dochodzone niezależnie z różnych tytułów, z tym że łączna wysokość kar umownych nałożonych na Wykonawcę nie może przekroczyć 25% wartości łącznego maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 3.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej w terminie 2 dni od poinformowania go przez Zamawiającego o jej nałożeniu.

§ 9

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty w formie aneksu i określa warunki takiej zmiany:
 - 1) dopuszcza się zmiany terminu w wykonaniu przedmiotu umowy przewidzianego w § 3 ust. 1 w przypadku gdy:
 - a) zaistnieje potrzeba świadczenia dodatkowych usług lub

- b) z przyczyn zawinionych lub niezawinionych nie zostanie wybrany wykonawca w kolejnym postępowaniu na przygotowanie i dowóz całodziennego wyżywienia składającego się ze śniadania, obiadu (zupa i drugie danie), podwieczorku, picia do każdego posiłku oraz odbiór odpadów żywieniowych, na czas niezbędny do przeprowadzenia postępowania zakończonego podpisaniem umowy.
 - 2) dopuszcza się zmianę osoby dietetyka lub kucharza w trakcie realizacji umowy pod warunkiem posiadania przez tę osobę wymaganych przez Zamawiającego kwalifikacji zawodowych oraz min. 3 letniego doświadczenia w zawodzie. W takim przypadku Wykonawca jest zobowiązany przedstawić kserokopię dokumentu potwierdzającego posiadanie kwalifikacji zawodowych,
 - 3) dopuszcza się zmiany Podwykonawców w trakcie realizacji Umowy, w zakresie:
 - a) rezygnacji z Podwykonawcy,
 - b) zmiany Podwykonawcy,
 - c) wskazania innego zakresu wykonania zamówienia przy pomocy podwykonawstwa,
 - d) wskazania Podwykonawcy w przypadku, gdy oferta Wykonawcy nie zawierała takiego wskazania.
 - 4) dopuszcza się skorygowanie oczywistych błędów w umowie.
2. Wszelkie zmiany w treści Umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu do Umowy pod rygorem nieważności.

§ 10

1. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie spory powstałe w związku z realizacją Umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie Sądu właściwego dla miejsca wykonania Umowy.
3. Strony mają obowiązek wzajemnego powiadamiania się na piśmie o każdej zmianie adresu do korespondencji lub siedziby oraz danych rejestrowych firmy lub osoby prowadzącej działalność gospodarczą, w terminie 14 dni od daty zaistnienia zmiany. Powiadomienie jest skuteczne od chwili jego otrzymania przez Stronę, do której jest adresowane. Niedopełnienie powyższego obowiązku powoduje, że pisma wysłane na adres i według danych podanych w komparycji Umowy, uznaje się za doręczone. Zmiana adresów nie stanowi zmiany Umowy i nie wymaga aneksu.
4. Wykonawca nie może przenieść praw wynikających z Umowy bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Zamawiający zobowiązany jest do wykonania w imieniu Wykonawcy obowiązku informacyjnego, o którym mowa w art. 14 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE), wobec reprezentantów Zamawiającego, których dane zostały udostępnione Wykonawcy w celu zapewnienia prawidłowej realizacji Umowy. Wykonawca zapewnia Zamawiającemu niezbędne wsparcie, polegające w szczególności na przedstawieniu Zamawiającemu informacji niezbędnych do wykonania obowiązku informacyjnego wynikającego z przepisów przywołanych na wstępie pierwszego zdania.
6. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania w imieniu Zamawiającego obowiązku informacyjnego, o którym mowa w art. 14 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich

danych oraz uchylecia dyrektywy 95/46/WE), wobec reprezentantów Wykonawcy, których dane zostały udostępnione Zamawiającemu w celu zapewnienia prawidłowej realizacji Umowy. Zamawiający zapewnia Wykonawcy niezbędne wsparcie, polegające w szczególności na przedstawieniu Wykonawcy informacji niezbędnych do wykonania obowiązku informacyjnego wynikającego z przepisów przywołanych na wstępie pierwszego zdania.

§ 11

1. Umowa została sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze otrzymuje Zamawiający, 1 egzemplarz otrzymuje Wykonawca.

Wykonawca

Zamawiający