

Umowa Nr (wzór)

Zawarta w dniu pomiędzy:

***Szkołą Podstawową im. Mikołaja Kopernika**

z siedzibą ul. Mickiewicza 2, 21-050 Piaski

NIP : 712-25-86-275

REGON: 000580397

reprezentowaną przez

Panią Agnieszkę Kasprzak - Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Piaskach

lub

***Zespołem Szkół w Bystrzejowicach Pierwszych im. Heleny Babisz**

z siedzibą Bystrzejowice Pierwsze 89, 21-050 Piaski

NIP: 712 -28- 84-127

REGON: 432721334

reprezentowanym przez

Panią Agnieszkę Wilkołek - Dyrektora Zespołu Szkół w Bystrzejowicach Pierwszych im. Heleny Babisz

zwanym dalej "**Zamawiającym**",

a

..... z siedzibą w, NIP:
....., REGON:..... reprezentowanym przez
zwanym dalej w treści niniejszej umowy „**Wykonawcą**”.

Oświadczenia Stron

1. Strony oświadczają, że niniejsza umowa, zwana dalej „umową”, została zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie podstawowym, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych.
2. Wykonawca oświadcza, że spełnia warunki określone przez Zamawiającego w specyfikacji warunków zamówienia, oraz nie podlega wykluczeniu na podstawach zawartych w SWZ.
3. Ilekroć w niniejszej umowie jest mowa o:
 - 1) Zamawiającym – należy przez to rozumieć **Szkołę Podstawową im. Mikołaja Kopernika w Piaskach z siedzibą ul. Mickiewicza 2, 21-050 Piaski lub Zespołem Szkół w Bystrzejowicach Pierwszych im. Heleny Babisz z siedzibą Bystrzejowice Pierwsze 89, 21-050 Piaski**

- 2) Wykonawcy – należy przez to rozumieć:
- 3) Stronach – należy przez to rozumieć Zamawiającego i Wykonawcę,
- 4) Umowie – należy przez to rozumieć niniejszą umowę,
- 5) Usłudze – należy przez to rozumieć Usługę żywienia uczniów w
- 6) Ofercie – należy przez to rozumieć ofertę złożoną przez Wykonawcę w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
- 7) SWZ – należy przez to rozumieć specyfikację warunków zamówienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
- 8) Maksymalna kwota wynagrodzenia – wskazane w umowie maksymalne wynagrodzenie brutto Wykonawcy podane z uwzględnieniem podatków, opłat i innych obciążeń publiczno-prawnych, zawarte w ofercie Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy. Wynagrodzenie Wykonawcy ma charakter ryczałtowy, może jednak ulec zmianie w przypadkach przewidzianych umową.
- 9) Ustawa Pzp - ustawa z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.), dalej zwaną „ustawą Pzp”,

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usług w zakresie cateringu (przygotowania i dostarczenia) posiłków dla dzieci oddziału przedszkolnego oraz uczniów klas I – VIII w postaci śniadań i obiadów (złożonych z dwóch dań) w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w

 - a) Posiłki będą wydawane z kuchni w w godz. 8.00-10.00, oraz 11.00-13.00
 - b) Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków jest zmienna. Wykonawcy nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu realizacji umowy w niniejszym zakresie.
 - c) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania posiłków w naczyniach będących wyposażeniem stołówki. W przypadku braku poszczególnych naczyń w wyposażeniu stołówki szkoły, Wykonawca we własnym zakresie dostarczy niezbędne naczynia.

2. Zamawiający planuje dostarczyć:

Dla Zadania 1 w okresie 01.03.2023 do 21.06.2024:

Przewidywana liczba dzieci objętych żywieniem w ww. okresie wynosi:

- Śniadania – 15 000 (250 dni * 60 posiłków/dzień)
- Obiady – 27 500 (250 dni * 110 posiłków/dzień)

Dla Zadania 2 w okresie 01.03.2023 do 31.07.2024:

Przewidywana liczba dzieci objętych żywieniem w ww. okresie wynosi:

- Śniadania – 21 040 (263 dni * 80 posiłków/dzień)
- Obiady – 30 960 (258 dni * 120 posiłków/dzień)

3. Termin realizacji zamówienia dla
 - a) Zadania 1: od 01.03.2023r. do 21.06.2024 tj. 14 miesięcy
 - b) Zadania 2: od 01.03.2023 do 31.07.2024, tj. 16 miesięcy.
4. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: czynności przygotowania posiłków oraz czynności rozwożenia posiłków, z wyjątkiem realizacji tych czynności na zasadzie tzw. samozatrudnienia.
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia –łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 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.
6. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
7. Proponowane menu w zakresie ciepłych posiłków dla dzieci oczekiwane przez Zamawiającego powinno obejmować posiłki o kaloryczności 600 kcal i gramaturze, np.:
 - a. zupa – minimum 500 ml,
 - b. drugie danie – 120 g mięsa, 200 ziemniaków/lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp., 100 g surówki - (łącznie nie mniej niż 420 g).Raz w tygodniu może być podane łącznie z zupą danie garmażeryjne, np. pierogi, naleśniki, placki itp. Posiłki nie powinny powtarzać się w ciągu tygodnia.
8. Ciepłe posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku lub innego podmiotu uprawnionego.
9. Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno- epidemiologiczne.
10. Wykonawca będzie dostarczał gotowe do wydania posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie, a następnie wydawał je uczniom korzystając z naczyń i sztućców będących własnością szkoły.

11. 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. Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy systemu HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.
12. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.
13. Zamawiający udostępni pomieszczenia stołówki, wyposażenie sprzętów kuchennych oraz naczyń zgodnie z załącznikiem do umowy i protokołem przekazania.
14. *W zakresie ZADANIA 1 Wykonawca będzie ponosił opłaty:
 - a) za korzystanie z pomieszczeń kuchennych i stołówki Zamawiającego w wysokości 500,00 zł za każdy miesiąc użytkowania pomieszczeń niezależnie od ilości dni w miesiącu, rozliczane na koniec miesiąca, (lista pomieszczeń wraz z metrażem stanowi załącznik do Umowy).
 - b) koszty eksploatacyjne dotyczące energii elektrycznej, wody zimnej i gazu zgodnie z rozliczeniem z liczników (lista liczników stanowi załącznik do Umowy);
 - c) ryczałt w wysokości 14,00 zł brutto za m³ za podgrzanie wody,
 - d) ryczałt w wysokości 7,47 zł brutto za m³ odprowadzenie ścieków,
 - e) wywóz śmieci we własnym zakresie.
15. *W zakresie ZADANIA 2 Wykonawca będzie ponosił opłaty:
 - a) za korzystanie z pomieszczeń kuchennych i stołówki Zamawiającego w wysokości 500,00 zł za każdy miesiąc użytkowania pomieszczeń niezależnie od ilości dni w miesiącu, rozliczane na koniec miesiąca, (lista pomieszczeń wraz z metrażem stanowi załącznik do Umowy),
 - b) koszty eksploatacyjne dotyczące energii elektrycznej, zgodnie z rozliczeniem z liczników (lista liczników stanowi załącznik do Umowy),
 - c) ryczałt za gaz 100 PLN/ miesięcznie,
 - d) ryczałt za zimną wodę 0,50 m³/dzień,
 - e) ciepła woda wg wskazań licznika
 - f) wywóz śmieci we własnym zakresie. 21
16. Wykonawca przejmie odpowiedzialność materialną za znajdujący się w pomieszczeniach sprzęt, urządzenia i meble. Wykaz stanowi załącznik do Umowy.
17. Wykonawca będzie ponosić koszty naprawy w razie awarii wynikającej z bieżącej eksploatacji lub wyniku nieprawidłowego użytkowania.
18. Koszty wsadu do kotła w niżej podanych wartościach będą opłacane przez rodziców zgodnie z Prawem Oświatowym (Dz. U. z 2021 r. poz. 1082). Wysokość wsadu została określona przez dyrektora szkoły w porozumieniu z organem prowadzącym szkołę.
 - Stawka jednostkowa wsadu do kotła dla uczniów szkoły w przeliczeniu na jedną osobę:

- a. Obiad Cena brutto 9,00 zł
- b. Śniadanie cena brutto 3,00 zł

Oferta nie może być niższa lub równa wskazanym kwotom.

19. Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości wydanych posiłków.
20. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia imiennej ewidencji wydanych posiłków w poszczególnych miesiącach trwania umowy, która sporządzana będzie zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik 1 do niniejszej umowy w formie dokumentu elektronicznego zapisanego w formacie excel (w dokumencie należy wprowadzić dane bez edycji wierszy, kolumn jak też bez wprowadzania formuł) oraz do prowadzenia imiennej ewidencji odpisów za odwołane posiłki zgodnie z wzorami stanowiącymi załączniki do umowy (w dalszej części umowy wskazane wyżej ewidencje będą określane łącznie jako „ewidencja”). Wykonawca przedkładać będzie Zamawiającemu sporządzoną ewidencję za pomocą środków komunikacji elektronicznej w terminie do 4 dnia miesiąca, następującego po miesiącu, którego ewidencja dotyczy. Zamawiający w terminie 2 dni roboczych od dnia otrzymania ewidencji może wnieść zastrzeżenia w odniesieniu do jej treści, zaś Wykonawcy w ciągu jednego dnia od dnia otrzymania zastrzeżeń przysługuje prawo do przedstawienia Zamawiającemu umotywowanych wyjaśnień. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu fakturę, obejmującą wynagrodzenie za wydane posiłki niezwłocznie po zaakceptowaniu przez Zamawiającego przedłożonej ewidencji.
21. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za rzeczywistą ilość wydanych posiłków, określoną w oparciu o imienną ewidencję, o której mowa w pkt 20 niniejszego paragrafu. Istnieje możliwość zrezygnowania z posiłków, przy czym zgłoszenia rezygnacji może dokonać uczeń pełnoletni, jego rodzic lub opiekun prawny, pod warunkiem, że rezygnacja zostanie zgłoszona Wykonawcy nie później niż na jeden dzień przed wydaniem posiłku. *Zgłoszenie należy dokonać na email: tel. lub poprzez aplikację*
22. Posiłek należy wydawać z zastosowaniem odpowiednich naczyń wielokrotnego użytku oraz sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, dotyczy naczyń Wykonawcy.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług oraz w zakresie zgodności przygotowywanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków:
 - a) zupa - temperatura 75 °C (+/-3°C)
 - b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).
24. Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki do odpadków żywnościowych i usunie je na własny koszt z terenu szkoły.
25. Wykonawca zawrze umowę na wywóz odpadów i kopię przedłoży Zamawiającemu.
26. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości
27. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na okres 5 dni, najpóźniej do czwartku do godziny 12.00 poprzedzającego tydzień, którego jadłospis

- dotyczy. Na każdorazowym jadłospisie musi widnieć gramatura, kaloryczność posiłku oraz wykaz alergenów w produktach.
28. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 29. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw, owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny lub warzywny, do zagęszczania zup i jarzyn na ciepło wyłącznie śmietana, do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny, posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
 30. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek poniżej 80 % mięsa, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
 31. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
 32. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną w oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określoną w umowie.
 33. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób, zależnie od ich wieku, płci, aktywności fizycznej. Zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami, żywienie w szkole powinno dostarczać ok. 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia.
 34. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 5-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw. Przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy.
 35. Wykonawca zapewni wszelkie środki niezbędne do utrzymania czystości.
 36. Określone ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy.
 37. W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia przykładowego jadłospisu w układzie 2-tygodniowym.

§ 2

Wynagrodzenie

1. Szczegółowy zakres świadczeń określa specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz dokumenty w niej wymienione, które stanowią integralną część umowy i są jej załącznikami.
2. Wykonawca oświadcza, że ponosi pełną odpowiedzialność za właściwe przygotowanie posiłków.
3. Koszt jednego zestawu obiadowego dostarczonego do wynosizł brutto, koszt jednego zestawu śniadanie i obiad wynosizł.
4. Wartość całości zamówienia wynosi zgodnie z ofertą przetargową wartość: netto (słownie) podatek VAT [.....%] tj. (słownie) brutto..... (słownie)
5. Zamawiający dopuszcza jednorazową waloryzację Wynagrodzenia o którym mowa w ust. 3 według wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych dla żywności opublikowanego w Biuletynie statystycznym województwa lubelskiego wydanym przez GUS w Lublinie. Jeżeli Biuletyn statystyczny województwa lubelskiego nie będzie publikował wskaźnika wzrostu cen któregoś z artykułów wzrost ceny będzie dokonany w oparciu o ogólny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych opublikowany w tym Biuletynie.
6. Waloryzacja o której mowa w ust. 5 jest dopuszczalna w razie łącznego spełnienia następujących warunków:
 - a) złożenia pisemnego wniosku przez Wykonawcę wraz z dokumentem wskazanym w ust. 5 zawierającym wskaźniki cenowe,
 - b) upływu co najmniej 6 miesięcy od dnia obowiązywania umowy,
 - c) zmiany wskaźnika o co najmniej 20% w stosunku do cen/y wskazanych/ej o której jest mowa w §2 ust.3.
7. Waloryzację przeprowadza się w oparciu o otrzymane w formie pisemnej wskaźniki cen (o których mowa w ust.5) za kwartał poprzedzający złożenie wniosku, o którym mowa w ust. 6 pkt. 1, w odniesieniu do ceny wskazanej w §2 ust.3.
8. Zmiana Wynagrodzenia na skutek waloryzacji wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 3

Prawo Zamawiającego do kontroli

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny realizacji świadczonych usług zgodnie z zapisami umowy oraz oceny oferowanych posiłków, pod kątem

- sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości posiłków i wykorzystywanych surowców.
2. Dwukrotna negatywna ocena spowoduje nałożenie na Wykonawcę kary w wysokości 15% wartości dziennego zamówienia
 3. Przez uzyskanie oceny negatywnej Zamawiający traktuje wykazanie, iż Wykonawca nie wywiązał się z przepisów umowy.
 4. Po uzyskaniu przez Wykonawcę dwukrotnej negatywnej oceny i naliczeniu kary w wysokości 15% wartości dziennego zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w ciągu 7 dni dodatkowej kontroli, przy czym uzyskanie w niej oceny negatywnej skutkować będzie naliczeniem kary w wysokości 100% wartości dziennego zamówienia.
 5. Kary umowne określonego w ust. 2 i ust. 4 będą kompensowane z faktury za dany miesiąc świadczenia usługi.

§ 4

Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt organizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za ich jakość i właściwe przygotowanie w procesie finalnym.

§ 5

Warunki płatności

1. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu wykonania umowy, o którym mowa w § 2 umowy płatne będzie przez Zamawiającego przelewem, miesięcznie z dołu w terminie 14 dni od dnia przedłożenia prawidłowo wystawionej faktury wraz z imienną ewidencją wydanych posiłków, o której mowa w § 1 pkt 21, zgodną z wystawioną fakturą.
2. Zamawiający będzie dokonywać zapłaty za rzeczywistą ilość wydanych posiłków, określoną w oparciu o imienną ewidencję wydanych posiłków, o której mowa w § 1 pkt 21.
3. Zamawiający będzie dokonywać zapłaty przelewem na rachunek Wykonawcy
4. Wykonawca zobowiązuje się do niedokonywania sprzedaży, cesji lub kompensaty ewentualnych zadłużeń Zamawiającego, a także zawierania umów poręczenia wiarygodności wynikających z niniejszej umowy bez jego wiedzy i zgody.
5. Faktury wystawiane w ramach realizacji niniejszej umowy winny zawierać następujący opis:

Nabywca:

Gmina Piaski
ul. Lubelska 77 21-050 Piaski
NIP: 712-29-78-584
REGON: 431019945

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Piaskach
ul. Mickiewicza 2
21-050 Piaski
NIP : 712-25-86-275
REGON: 000580397

lub

Zespół Szkół w Bystrzejowicach Pierwszych im. Heleny Babisz
Bystrzejowice Pierwsze 89, 21-050 Piaski
NIP: 712 -28- 84-127
REGON: 432721334

§ 6

Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim podczas w związku z realizacją niniejszej umowy ponosi wyłącznie i w całości Wykonawca.
2. Wykonawca oświadcza, że na czas trwania niniejszej umowy posiada zawartą umową ubezpieczenia OC od skutków nienależytego wykonywania swoich usług lub nie wywiązania się z ich realizacji na sumę zabezpieczenia nie niższą niż 30 000,00 złotych na jedno i wszystkie zdarzenia. W razie upływu okresu polisy lub wyczerpania sumy ubezpieczenia Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia nowej polisy nie później w ostatnim dniu obowiązywania poprzedniej polisy.

§ 7

Kary umowne

W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy strony zobowiązują się zapłacić kary umowne w następujących wypadkach i wysokościach:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości 5% brutto wartości określonej w § 2 pkt. 4 umowy gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za zwłokę w wykonaniu usługi dziennej w wysokości 15% wartości dziennej usługi za każdy dzień, w którym nastąpiła zwłoka.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną z tytułu nienależytego wykonania umowy w wysokości określonej w §3.
4. Przez nienależyte wykonanie umowy strony rozumieją otrzymanie negatywnej oceny z przeprowadzonej kontroli,
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne w wysokości 5% brutto wartości umownej określonej w § 2 ust. 4 w razie odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z powodu okoliczności zawinionych przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem § 10 ust. 1 umowy.
6. Za każdy dzień braku polisy OC zgodnie z § 6 ust. 2 umowy – 2.000 zł.

7. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych w K.C. i nie wykluczają możliwości kumulacji kar.
8. Łączna wysokość kar umownych naliczonych na podstawie umowy nie może przekroczyć 60% wartości umownej określonej w § 2 ust. 4.

§ 8

W przypadku niewykonywania umowy, skutkującego niedostarczenia posiłku zgodnego z umową, Zamawiający uprawniony będzie do interwencyjnego zapewnienia posiłków na koszty i ryzyko Wykonawcy.

§ 9

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści ofert, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.
3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany umowy w razie:
 - a) gdy nowy wykonawca ma zastąpić dotychczasowego wykonawcę w wyniku sukcesji, wstępując w prawa i obowiązki wykonawcy, w następstwie przejęcia, połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji, dziedziczenia lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy, a także nie ma na celu uniknięcia stosowania przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych
 - b) jeżeli konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, o ile zmiana nie modyfikuje ogólnego charakteru umowy a wzrost ceny spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekracza 50% wartości pierwotnej umowy.
 - c) zmiany umowy, których łączna wartość jest mniejsza niż progi unijne oraz jest niższa niż 10% wartości pierwotnej umowy, a zmiany te nie powodują zmiany ogólnego charakteru umowy.
4. Ponadto Zamawiający na zasadzie art. 455 ust. 1 pkt. 1) ustawy Prawo zamówień publicznych przewiduje możliwość zmian treści umowy w następujących wypadkach pod warunkiem, że zmiana nie będzie modyfikować ogólnego charakteru umowy:
 - a) jeżeli zmiana podyktowana jest zmianą przepisów prawa powszechnie obowiązujących w zakresie mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
 - b) w razie konieczności zmiany terminu wykonania Umowy z powodu okoliczności niezależnych od stron zawartej Umowy, w szczególności wystąpienia siły wyższej;
 - c) zmiany stawki podatku VAT lub podatku akcyzowego.
5. W przypadku, gdy o zmianę umowy wnosi Wykonawca, zobowiązany jest wraz z wnioskiem załączyć opis wszystkich okoliczności oraz przedstawić dowody na ich wystąpienie, które uzasadnić miałyby zmianę umowy.

§ 10

Zachowanie poufności

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie było można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od podjęcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W takim wypadku Wykonawca może jedynie żądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienia od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 11

1. Umowa niniejsza zostaje zawarta na czas określony od:
 - a) **Zadanie 1** - 01 marca 2023 r. do 21 czerwca 2024 r.
 - b) **Zadanie 2** – 01 marca 2023 r. do 31 lipca 2024 r.
2. Umowa niniejsza rozwiązuje się z upływem okresu na który została zawarta.
3. Umowa niniejsza może zostać rozwiązana na skutek dwustronnego, zgodnego oświadczenia woli.
4. Zamawiający ma prawo rozwiązania umowy:
 - a) ze skutkiem natychmiastowym w przypadku naruszania podstawowych obowiązków umownych pomimo dodatkowego wezwania Wykonawcy do zaniechania naruszeń;
 - b) za 2 miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego bez podania powodów.

§ 12

1. Wszelkie zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
2. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks Cywilny.
4. Wszelkie spory wynikłe na tle niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby zamawiającego.

§ 13

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

.....
Wykonawca

.....
Zamawiający

*Załącznik – Zestawienie
wydanych posiłków*

Lp	Imię	Nazwisko	PESEL	Data (rrrr-mm)	Stawka śniadanie (zł)	Suma miesięczna - śniadanie (zł)	Stawka obiad (zł)	Suma miesięczna - obiad (zł)

Załącznik – Zestawienie odpisów

Lp	Imię	Nazwisko	PESEL	Data odpisu	Liczba odpisów

Wykaz sprzętu i liczników w Szkole Podstawowej w Piaskach

Opis lokalu i wyposażenia:

1. Kuchnia o powierzchni 32,2 m²
2. Korytarz 3,75 m²
3. Magazyny żywności (towarów suchych) o powierzchni 20,5 m²
4. Magazyn gospodarczy I o powierzchni 21,80 m²
5. Magazyn gospodarczy II o powierzchni 12,10 m²
6. Klatka schodowa o powierzchni 4,20m²
7. Zmywalnia o powierzchni 2,80 m²
8. Pomieszczenie higieniczno-sanitarne o powierzchni 1m²
9. Pomieszczenie wstępnej obróbki o powierzchni 1,20m²
10. Szatnia o powierzchni 5,30 m²
11. Stołówka o powierzchni 84,5 m²

Sprzęt: Kuchnia i magazyny:

1. Stoły – stolnice – 2 szt.
2. Krzesło – 2
3. Patelnia elektryczna – 1
4. Wyparzacznik – 1
5. Obieraczka – 1
6. Maszynka do owoców – 1
7. Waga uchylna – 1
8. Waga dziesiętna – 1
9. Maszynka do mięsa – 1
10. Termos 20 l – 8
11. Termos 30 l – 4
12. Kociołek warzelny – 1
13. Trzon gazowy czteropalnikowy – 1
14. Butla gazowa – 1
15. Regał metalowy – 5
16. Stoliki – 3
17. Taboret gazowy – 1
18. Okap kuchenny ze stali – 2
19. Biurko – 2
20. Szafka dwudrzwiowa – 1
21. Szafa pełna – 2
22. Szafka mała (wydawka) – 1
23. Szafka na ubrania – 2
24. Stół pomocniczy – 1
25. Łyżki – 64
26. Widelce – 144
27. Noże – 27
28. Łyżeczki – 57
29. Talerze deserowe – 73

30. Talerze głębokie – 82
31. Talerze płaskie – 68
32. Kubki duralex – 69
33. Krajalnica – 1
34. Tłuczek do ziemniaków – 1
35. Łyżka wazowa – 10
36. Łyżka cedzakowa – 3
37. Wazy z przykrywką – 7
38. Patelnie – 3
39. Miska nierdzewna – 4
40. Garnek aluminiowy 30 l – 2
41. Garnek aluminiowy 20 l – 2
42. Garnek aluminiowy 50 l – 2
43. Garnek nierdzewny 30 l – 1
44. Garnek nierdzewny 50 l – 1
45. Maszynka elektryczna – 1
46. Noże kuchenne – 2
47. Pojemnik metalowy na pieczywo – 1
48. Szafka pod zlew – 1
49. Gaśnica – 1
50. Apteczka – 1
51. Stół do jadalni – 13
52. Krzesło plastikowe pomarańczowe – 90
53. Stolik kwadratowy – 1
54. Stolik – 1

Wynajmowane pomieszczenia posiadają oddzielne liczniki w tym :

1. licznik energii elektrycznej nr 0090537
2. wodomierz nr 462373/13
3. wodomierz nr 245162/14/
4. wodomierz nr 160353017
5. wodomierz nr 190051223
6. licznik gazu numer 00629108

Wykaz sprzętu i liczników w Zespole Szkół w Bystrzejowicach

Opis lokalu i wyposażenia:

1. Kuchnia ze zmywalnią o powierzchni 12,65 m²
2. Pomieszczenie higieniczno-sanitarne o powierzchni 4,70 m²
3. Szatnia o powierzchni 4,70 m²
4. Stołówka o powierzchni 58,6 m²

Sprzęt:

1. Zmywarko-wypaźarka - 1
2. Kuchenka gazowa -1
3. Kuchenka mikrofalowa - 1
4. Zlewozmywak 2 –komorowy – 1
5. Zlewozmywak 1-komorowy - 1
6. Stoły robocze -2
7. Suszarka na naczynia – 2
8. Umywalka narożna – 1
9. Szafa 2-drzwiowa – 1
10. Szafki wiszące kuchenne - 2
11. Biurko - 1
12. Krzesło obrotowe -1
13. Szafa ubraniowa – 1

Wynajmowane pomieszczenia posiadają oddzielne liczniki w tym :

licznik energii elektrycznej