

ISTOTNE POSTANOWIENIA TREŚCI UMOWY

zawarta w dniu2017r. w Kętrzynie w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia na usługę społeczną CUW.PK.343.4.2017, realizowanego w oparciu o art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2015r. poz. 2164 z póź. zm.), pomiędzy:

NABYWCĄ: Powiatem Kętrzyńskim, z siedzibą: Pl. Grunwaldzki 1, 11-400 Kętrzyn, NIP: 742-18-42-131, reprezentowanym przez Zarząd Powiatu w Kętrzynie w osobach:

1. **Ryszard Henryk Niedziółka** – Starosta Kętrzyński
2. **Michał Jerzy Krasiński** – Wicestarosta

i **ODBIORCĄ:**, z siedzibą¹
zwanymi dalej „Zamawiającym”

a

....., z siedzibą w: NIP:, REGON:,
reprezentowanym przez:

.....
zwanym „Wykonawcą”

o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje obowiązek starannego działania w zakresie realizacji „Usług przygotowania, dostarczania i podawania gotowych posiłków – ZADANIE ...” na rzecz Odbiorcy usług w prowadzonej przez niego placówce.

2. Zadanie obejmuje:

- 1) przygotowanie i dostawę całodziennych posiłków w termosach oraz innych szczelnie zamkniętych pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury do wyznaczonego pomieszczenia,
- 2) przeładowanie posiłków na wózki transportowe przeznaczone do dystrybucji a będące własnością Wykonawcy
– jeśli ze względów organizacyjnych potrzeba taka istnieje,
- 3) podział i wydawanie posiłków w ilościach szacunkowych określonych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy.

3. W związku ze zmiennością zapotrzebowania na usługę Zamawiający zastrzega prawo dokonywania zmian przedmiotu zamówienia co do rodzaju i ilości wskazanego w załączniku nr 1 umowy oraz prawo do ograniczenia zakresu przedmiotu umowy do 70% wartości umowy brutto.

4. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą (kuchnią, sprzętem transportowym itp.) do wykonania przedmiotu umowy oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia, spełniającymi wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

5. Sporządzane posiłki, sposób ich transportu, terminy dostaw oraz warunki przechowywania muszą odpowiadać wszelkim rygorom i normom żywieniowym, a zwłaszcza być zgodne ze szczegółowym opisem przedmiotu umowy, zawartym w załączniku nr 2 do niniejszej umowy.

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia **01.09.2017r.** do dnia **30.06.2018r.**

§ 3

1. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w bazie lokalowo-sprzętowej Wykonawcy.

2. Wykonawca na potrzeby realizacji zamówienia, w okresie o którym mowa w § 2 ma obowiązek zatrudniać na umowę o pracę, w wymiarze czasu pracy adekwatnym do powierzonych zadań, osoby do czynności polegających na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy, o ile nie są (będą) wykonywane przez daną osobę w ramach prowadzonej przez nią działalności gospodarczej. **W szczególności obowiązek, o którym mowa wyżej dotyczy zatrudnienia osób przygotowujących posiłki oraz innych zadeklarowanych przez Wykonawcę w ofercie jako zatrudnionych do wyłącznej realizacji niniejszego zamówienia.**

3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017r. poz. 149 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy a w szczególności z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r. poz. 1154).

4. Bezwzględnie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów – w szczególności zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i obowiązujących norm (m.in. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja z 2012r. lub późniejsze).

5. Wydawanie winno następować przy wykorzystaniu sprzętu stołowego i kuchennego Wykonawcy (tac, termosów

¹ Odbiorcą jest odpowiednio: Powiatowe Centrum Edukacyjnego w Kętrzynie, Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy lub Powiatowy Dom Dziecka w Kętrzynie

cateringowych). Przy czym termosy cateringowe muszą być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, posiadać atest producenta do kontaktu z żywnością oraz gwarantować utratę wartości cieplnej posiłku nie więcej niż 8°C w ciągu 4 godzin; itp.

6. Posiłki powinny być wydawane uczniom i podopiecznym w naczyniach Wykonawcy przystosowanych do mycia i wyparzania w zmywarkach (talerze, kubki - porcelanowe, sztucznie nierdzewne). W jednostkach wydających posiłki w jadalniach Wykonawca zapewnia też nakrycie stołu (np. obrus, cerata oraz wg potrzeb: koszyczek na pieczywo, przyprawnik).

7. Wykonawca zobowiązany jest do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami, do zmywania oraz wyparzenia naczyń, sztućców, termosów itp. oraz pozostawienia miejsca przejęcia i wydawania posiłków w należytej czystości.

8. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco dbać o właściwy stan sanitarno - epidemiologiczny pomieszczeń kuchni, otoczenia, środków transportu oraz maszyn i urządzeń służących do wykonania zamówienia.

§ 4

1. Prognozowaną łączną ilość posiłków w czasie obowiązywania umowy określa **załącznik nr 2** do niniejszej umowy.

2. Liczba zamawianych posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie stosownie do ilości zainteresowanych uczniów i podopiecznych placówki Zamawiającego korzystaniem z usługi cateringingu będącej przedmiotem niniejszej umowy.

3. Zamawiający dopuszcza możliwość zamawiania i rozliczania posiłków drogą elektroniczną (on-line) za pomocą aplikacji WWW zainstalowanej nieodpłatnie u Zamawiającego. Wówczas Wykonawca winien umożliwić dostęp do panelu administracyjnego dla wskazanych pracowników Zamawiającego. Przy czym rozwiązanie to nie może wykluczać możliwości korzystania przez Zamawiającego z tradycyjnych form zamawiania i rozliczania posiłków (wybór wg uznania Zamawiającego).

§ 5

1. Realizacja przedmiotu zamówienia odbędzie się z uwzględnieniem kaloryczności posiłków. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw wchodzących w skład odpowiednio: śniadania, obiadu i kolacji, o określonej wielkości porcji, przygotowywany zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej.

2. Jadłospis tygodniowy obiadu oraz pozostałe wymagania dotyczące jakości produktów oraz posiłków powinny spełniać wymagania ustalone w szczegółowym opisie przedmiotu umowy.

§ 6

1. Jeśli kuchnia Wykonawcy znajduje się poza siedzibą Zamawiającego:

- 1) Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- 2) transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku, gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury; pojemniki powinny być wykonane z materiałów umożliwiających mycie i dezynfekcję.

2. Zasady korzystania przez Wykonawcę z pomieszczeń Zamawiającego/Odbiorcy usług (np. pomieszczeń do przyjmowania i wydawania posiłków) nie stanowią przedmiotu niniejszej umowy i winny być ustalone bezpośrednio z dysponentem tych pomieszczeń (Odbiorcą usługi).

§ 7

1. Wykonawca będzie świadczył usługi objęte przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

2. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie reagować na uwagi dotyczące wykonywanej usługi kierowane przez osoby odpowiedzialne za nadzór nad usługą po stronie Zamawiającego i składać wyjaśnienia na piśmie w sytuacjach, gdy Zamawiający się o nie zwróci.

3. Wykonawca zobowiązuje się przedstawiać na żądanie Zamawiającego aktualne badania lekarskie i dokumenty potwierdzające odbyte przez pracowników szkolenia w zakresie higieny i specyfiki pracy.

4. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia do wglądu Zamawiającemu najpóźniej w przeddzień realizacji usługi:

- 1) aktualnych książeczek zdrowia osób dostarczających posiłki,
- 2) zaświadczeń potwierdzających fachowe przygotowanie personelu do realizacji usługi w zakresie przygotowywania posiłków, np. szkoleń, kursów,
- 3) polisy potwierdzającej posiadanie przez Wykonawcę aktualnego ubezpieczenia prowadzonej działalności w zakresie OC.

5. Wykonawca zaopatrzy pracowników bezpośrednio realizujących zadanie w czyste i jednolite ubrania robocze z widoczną nazwą lub znakiem firmy Wykonawcy, pozwalające na identyfikację.

6. Wykonawca ponosić będzie wszelkie konsekwencje prawne i finansowe za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Państwową Inspekcję Pracy – w zakresie świadczenia usługi oraz czynności swoich pracowników.

§ 8

1. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków w miejscu ich wytworzenia. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra

Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007r., Nr 80 poz. 545).

2. Po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, Wykonawca przekaże kopię protokołu Zamawiającemu.

§ 9

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni Wykonawcy,
- 2) zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych pojemników transportowych oraz sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania (środki transportu, termosy, naczynia itp.),
- 3) przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekcyjnych, dopuszczonych do zastosowania w kontakcie z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- 4) mycia i dezynfekcji wszystkich narzędzi i urządzeń,
- 5) do przestrzegania przepisów sanitarnych, BHP, ppoż. i innych obowiązujących w siedzibie Zamawiającego,
- 6) utrzymywania na bieżąco ładu i porządku w miejscu realizacji zamówienia,
- 7) przeprowadzania na koszt własny badań wstępnych, profilaktycznych, kontrolnych oraz szczepień ochronnych swojego personelu,
- 8) zapewniania na własny koszt i we własnym zakresie ciągłości żywienia w przypadkach awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu produkcji lub dystrybucji,
- 9) posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej, potwierdzającej ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością, będącą przedmiotem umowy i utrzymania aktualne go ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania umowy na kwotę min.,00 zł².
- 10) Wykonawca zobowiązuje się do poniesienia pełnej odpowiedzialności wynikającej z przepisów prawa w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego zatrucia pokarmowego powstałego w wyniku świadczonej przez Wykonawcę usługi. Na Wykonawcy ciąży także obowiązek ponoszenia kosztów mandatów oraz kar nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np. Państwowego Inspektora Sanitarnego, Państwową Inspekcję Pracy za nieprzestrzeżenie przepisów prawa.

§ 10

1. Wykonawca ma obowiązek w każdym czasie na żądanie Zamawiającego udostępnić pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację związaną z realizacją przedmiotu umowy.
2. Wykonawca udostępni Książkę Kontroli Sanitarnej, a wpisy każdorazowo przedłoży Zamawiającemu wraz z informacją o sposobie i terminie usunięcia ewentualnych nieprawidłowości.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli:
 - 1) jakości używanych produktów lub posiłków w zakresie zachowania przez Wykonawcę w zakresie jakości, gramatury oraz kaloryczności lub zlecenia tych badań jednostkom trzecim,
 - 2) stanu pomieszczeń, urządzeń i in. środków technicznych wykorzystywanych do realizacji przedmiotu zamówienia,
 - 3) sposobu zatrudnienia osób bezpośrednio wykonujących czynności przy realizacji zamówienia,
 - 4) spełnienia innych warunków, zapisów i postanowień opisanych w umowie oraz w **załączniku nr 1 do umowy**.
4. Wykonawca wskazuje osoby do uczestnictwa w kontrolach bieżących sposobu realizacji umowy: p.
tel. e-mail: fax:

 - 1) w/w osoby będą do dyspozycji Zamawiającego w ciągu 120 minut od momentu zawiadomienia o konieczności przystąpienia do bieżącej kontroli przedmiotu umowy – zawiadomienie może być w formie powiadomienia telefonicznego, przy użyciu e-mail lub faxu,
 - 2) w razie nieusprawiedliwionej nieobecności przedstawiciela Wykonawcy Zamawiający ma prawo przystąpić do kontroli sposobu realizacji przedmiotu umowy – w takim przypadku spisany i podpisany jednostronnie protokół przedstawia przedstawicielowi Wykonawcy, o którym mowa wyżej,
 - 3) usprawiedliwiona nieobecność Wykonawcy może mieć miejsce maksymalnie podczas dwóch kolejnych wezwań do przystąpienia do kontroli, trzecia nieobecność z rzędu traktowana będzie jako nieusprawiedliwiona i powoduje działanie Zamawiającego opisane w pkt 2),
 - 4) w uzasadnionych organizacyjnie przypadkach Wykonawca może wyznaczyć inną osobę do kontroli bieżącej, pod warunkiem zapewnienia jej dyspozycyjności, o której mowa w pkt 1.

5. Z kontroli sporządzany będzie protokół wg szablonów określonych w **załączniku nr 1 do umowy** stanowiąc podstawę do ewentualnego naliczenia i potrącenia kar umownych.
6. W trakcie realizacji zamówienia, w przypadku powzięcia podejrzenia o możliwości naruszenia obowiązku zatrudnienia, Zamawiający uprawniony jest również do wykonywania czynności kontrolnych odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w § 3 ust. 2 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

² wg zapisów w ogłoszeniu: zadanie 1 – 500 tys zł, zadanie 2 – 200 tys. zł

7. Ocena zatrudnienia na umowę o pracę w szczególności osób przygotowujących posiłki oraz innych zadeklarowanych przez Wykonawcę w ofercie jako zatrudnionych do wyłącznej realizacji niniejszego zamówienia prowadzona jest na podstawie (wg wyboru Zamawiającego):

1) oryginałów oświadczeń osób wykonujących ww czynności, potwierdzających: rodzaj zatrudnienia, wymiar etatu, datę zawarcia lub czas obowiązywania umowy, stanowisko lub charakter wykonywanej pracy,
lub

2) poświadczonych za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopi umowy/ umów o pracę** osób (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji, a informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
lub

3) raportu na temat stanu i sposobu zatrudnienia osób zaangażowanych w wykonywanie czynności wskazanych w § 3 ust. 2 oraz dowodów odprowadzenia składek ZUS od umów o pracę zatrudnionych osób.

8. Nie przedstawienie dowodów wymienionych w ust. 7 (bądź przedstawienie niekompletnych dowodów) może być podstawą do odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy oraz naliczenia kar umownych.

9. Dokumenty wymienione w ust. 7 winny być złożone w ciągu 5 dni roboczych licząc od dnia wezwania Zamawiającego do udokumentowania sposobu zatrudnienia.

10. Na każde żądanie Zamawiającego, w terminie do 2 dni roboczych i w formie przez Zamawiającego określonej, Wykonawca jest zobowiązany udzielić wyjaśnień w zakresie zatrudnienia.

§ 11

Przedmiot zamówienia Wykonawca zrealizuje bez udziału Podwykonawców³.

lub

Przedmiot zamówienia Wykonawca zrealizuje z udziałem Podwykonawców:.....

w części zamówienia obejmującej:

§ 12

1. Wartość umowy określona została na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wg szacunkowej ilości zamawianych posiłków i wynosi:

Lp	Rodzaj posiłku	Szacowana ilość ⁴	Cena jedn. posiłku netto zł	Wartość netto zł.	Stawka podatku VAT %	Wartość brutto zł.
1.	Śniadanie zł zł % zł
2.	Obiad zł zł % zł
3.	Kolacja zł zł % zł
RAZEM:			 zł	 zł

słownie brutto:

2. Zamawiający zastrzega prawo do:

1) zmiany rodzaju i ilości w poszczególnych pozycjach wymienionych w ust. 1 z zastrzeżeniem zachowania wartości końcowej przedmiotu umowy,

2) ograniczenia zakresu przedmiotu umowy do 70% wartości umowy brutto,

- powyższe korekty nie mogą powodować zmian cen jednostkowych oraz nie stanowią zmian umowy, o których mowa w § 17 ust. 1.

3. Faktury będą wystawiane w odstępach miesięcznych. Kwota należności w danym miesiącu zostanie określona jako iloczyn ilości wydanych posiłków oraz ich cen jednostkowych. Ilość wydanych posiłków musi być potwierdzona dziennymi raportami, zestawionymi w raporcie miesięcznym. Raport miesięczny dołączony do faktury będzie podpisany będzie przez upoważnione osoby Wykonawcy i Zamawiającego.

4. Faktury będą wystawiane na Powiat Kętrzyńskie a przekazywane na adres Odbiorcy podany na wstępie umowy (do placówki, na rzecz której świadczona będzie usługa, tj.⁵

5. Płatności wynikające z realizacji niniejszej umowy następować będą przelewem, przez Zamawiającego z konta bankowego podawanego każdorazowo w zamówieniu, na wskazany w treści faktury numer rachunku bankowego Wykonawcy w terminie dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego. W przypadku nieterminowej zapłaty faktur, Wykonawcy przysługują ustawowe odsetki od jednostek, na które wystawione zostały faktury.

6. Dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego jednostek, na które wystawione zostały faktury.

§ 13

1. Każda ze stron może rozwiązać umowę w okresie jej trwania z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia przypadającego na koniec miesiąca kalendarzowego.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w sytuacji, gdy Wykonawca:

³ Niewłaściwe skreślić

⁴ Wstawiona zostanie ilość posiłków właściwa dla Zamawiającego/Odbiorcy

⁵ Zapis zostanie skorygowany odpowiednio do Zamawiającego/Odbiorcy.

- 1) utracił uprawnienia konieczne do prowadzenia działalności,
 - 2) jeżeli organ administracji publicznej zastosował wobec Zamawiającego lub Wykonawcy karę z powodu naruszenia przepisów sanitarno – epidemiologicznych lub innych mających zastosowanie do świadczonych usług, a Wykonawca nie wykonał zaleceń pokontrolnych, chyba że Wykonawca nie ponosi winy za spowodowanie sytuacji stanowiącej podstawę nałożenia kary,
 - 3) dopuścił się uchybień w zakresie przepisów sanitarno - epidemiologicznych, które spowodowały konieczność zamknięcia przedsiębiorstwa Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez Wykonawcę, w szczególności, gdy mimo trzykrotnego pisemnego wezwania do należytego wykonania umowy i wyznaczenia w tym celu dodatkowego terminu, Wykonawca nie wywiązał się z ciążących na nim obowiązków.
4. Zamawiający może również od umowy odstąpić w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
5. Strony zastrzegają sobie prawo rozwiązania umowy za porozumieniem stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
6. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy określonych w ust. 2-4, Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty jedynie za należyte wykonane usługi.
7. Niewykonanie usługi przez Wykonawcę z jego winy, upoważnia Zamawiającego do zlecenia tych usług innej firmie, a całość kosztów z tym związanych pokryje Wykonawca. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie w takim przypadku prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy.

§ 14

1. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia kar umownych za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną za nienależyte wykonanie usługi:
 - 1) rozumiane w szczególności jako fakty stwierdzone protokołarnie podczas kontroli:
 - a) przekroczony termin przydatności,
 - b) niewłaściwa jakość posiłków lub użytych produktów do przygotowania posiłków (smak, wygląd, zapach),
 - c) niewłaściwy sposób przechowywania,
 - d) brak zgodności posiłku z przedstawionym jadłospisem,
 - e) nieodpowiednia wielkość porcji posiłku,
 - f) nieodpowiednia temperatura posiłku,
 - g) brak lub niewłaściwa ilość lub jakość zadeklarowanych przez wykonawcę produktów ekologicznych,
 - h) zwłoka w dostarczeniu/wydaniu posiłków,
 - i) przekazanie posiłku niezgodnie z umową (np. dostarczenie śniadania wraz z kolacją),
 - 2) naruszenie postanowień § 6 ust. 1,
 - 3) uchybienia stwierdzone podczas kontroli stanu sanitarnego kuchni/punktu wydania posiłków/ użytych do realizacji zamówienia sprzętów i środków transportowych,
 - 4) przekroczenie terminów ustalonych w rozdz. I Załącznika nr 1 do umowy,
 – w wysokości 2% wartości miesięcznej faktury wystawionej za okres, którego dotyczyło uchybienie wykazane w pkt 1-4, w przypadku protokołarnego stwierdzenia co najmniej dwóch uchybień podczas każdej przeprowadzonej kontroli. Zastrzega się możliwość naliczania odrębnych kar za uchybienia występujące w różnych obszarach opisanych wyżej jako pkt 1, 2, 3 i 4.
3. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną za każdy ujawniony przypadek nie przestrzegania przez Wykonawcę § 3 ust. 2 – w wysokości 2.200,00 zł za każdą osobę niezatrudnioną na umowę o pracę. Kara ta stanowić będzie wynik iloczynu: kwoty 2.200,00 zł, osób niezatrudnionych na umowę o pracę w stosunku do których obowiązek taki istniał oraz okresu liczonego w miesiącach podczas których osoby te nie były zatrudnione w oparciu o umowę o pracę. Do ustalenia wymiary w/w kary przyjmuje się, że:
 - 1) w przy przypadku pierwszej kontroli – okres „braku zatrudnienia na umowę o pracę” liczony jest od daty rozpoczęcia obowiązywania umowy do daty kontroli stwierdzającej naruszenie, chyba, że Wykonawca udowodni iż ten okres był krótszy (np. w powyższym okresie doszło do rozwiązania umowy o pracę z osobą, dla której obowiązek takiego zatrudnienia istniał),
 - 2) w przypadku kolejnej kontroli - okres „braku zatrudnienia na umowę o pracę” liczony jest od daty zakończenia poprzedniej kontroli do daty kolejnej kontroli stwierdzającej naruszenie,
 - 3) okres braku zatrudnienia osoby na umowę o pracę – w przypadku niepełnych okresów miesięcznych liczony jest proporcjonalnie do ilości dni w miesiącu w którym naruszenie występowało.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną za rozwiązanie lub odstąpienie od umowy z przyczyn, za które nie odpowiada Zamawiający w wysokości 5% wartości przedmiotu umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
6. Zamawiający uprawniony jest do dokonania potrącenia z faktur Wykonawcy, nałożonych kar umownych lub innych należności.

§ 15

Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego w żaden sposób rozporządzać prawami wynikającymi z niniejszej umowy, w tym dokonywać cesji wierzytelności.

§ 16

1. Wykonawca wskazuje osobę do kontaktu w sprawie realizacji przedmiotu niniejszej umowy: p.
tel..... e-mail.....
2. Zamawiający/Odbiorca usługi wskaże osobę upoważnioną do kontaktu w sprawach realizacji przedmiotu umowy.

§ 17

1. Wszelkie zmiany wprowadzane do umowy wymagają obustronnej zgody oraz formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Strony przewidują możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w następujących przypadkach:
 - 1) zmiany urzędowej stawki podatku VAT,
 - 2) zmiany prognozowanej wielkości zamawianej usługi (+/-20), wynikającej m.in. ze zmian organizacyjnych placówki,
 - 3) zmiany sposobu fakturowania w przypadku zmian organizacyjnych oraz wewnętrznych uwarunkowań podmiotów wymienionych w preambule umowy,
 - 4) wystąpienia zdarzeń niezależnych od stron umowy, powodujących potrzebę wprowadzenia do treści umowy zmian neutralnych lub korzystnych dla Zamawiającego, bez zwiększania ustalonego wynagrodzenia.

§ 18

1. Wszelkie sprawy sporne wynikłe z realizacji niniejszej Umowy, Strony będą rozstrzygały polubownie.
2. W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Kodeksu Cywilnego.
3. Spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 19

Umowę sporządzono w trzech egzemplarzach - jeden dla Wykonawcy, dwa Zamawiającego.

Zamawiający

Wykonawca

SZACUNKOWE ZAPOTRZEBOWANIE NA USŁUGĘ

1. Prognozowane miesięczne zapotrzebowanie na posiłki w okresie od 01.09.2017r. do 30.06.2018r.:

opis	Wielkość szacunkowa przedmiotu umowy										
	IX. 2017	X. 2017	XI. 2017	XII. 2017	I. 2018	II. 2018	III. 2018	IV. 2018	V. 2018	VI. 2018	RAZEM
Śniadanie											
Obiad											
Kolacja											

2. Godziny wydawania posiłków:

Śniadanie	Obiad	Kolacja
od.... do	od.... do	od.... do

3. Osoba wskazana do kontaktu ze strony Zamawiającego:

Osoba wskazana do kontaktu w sprawach realizacji usługi:
Imię i nazwisko:
Telefon:.....
Email:

* Zgodnie z § 1 ust. 3, § 4 ust.2 oraz § 12 ust. 2 umowy liczba zamawianych posiłków stanowiących przedmiot zamówienia jest szacunkowa i może ulec zmianie w trakcie realizacji umowy.

Zamawiający:

Wykonawca:

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU UMOWY

- powtórzenie treści załącznika nr 9 do ogłoszenia

Zamawiający:

Wykonawca: