**Załącznik Nr 3 do SWZ**

UMOWA NR OPS.2521.1.2021

***Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłku osobom uprawnionym z terenu gminy Brojce   
w roku szkolnym 2021/2022***

Zawarta w dniu ............................................w Brojcach pomiędzy:

Gminą Brojce

NIP: 857-184-15-24, REGON 000533386

z siedzibą w Brojcach ul. Długa 48, 72-304 Brojce

zwanym dalej "Zamawiającym", reprezentowanym przez:

Michała Zinowika – Wójta Gminy Brojce

Przy udziale Edyty Jankowskiej – Skarbnika Gminy Brojce

a

............................................................................................................

z siedzibą w........................................................................................

wpisaną/ym w dniu .............................................. do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG) pod nr ........................................................

NIP: ...........................................................

zwaną/ym dalej "Wykonawcą" reprezentowaną/ym przez:

............................................................................................................

............................................................................................................

o następującej treści:

W wyniku postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2021.1129 z późn. zm.) została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się, zgodnie z Specyfikacją Warunków Zamówienia oraz ofertą, do świadczenia usług polegających na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu posiłku osobom uprawnionym z terenu gminy Brojce w roku szkolnym 2021/2022.

2. Czas obowiązywania umowy ustala się na okres **od dnia 06. 09. 2021 r. do dnia 24. 06. 2022 r.**

3. Dyrektorzy szkół z terenu gminy Brojce w porozumieniu z kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej w Brojcach ustalą szczegółowy plan wydawania posiłków przez Wykonawcę, obejmujący okresy miesięczne, w którym określą:

1. dni i godziny wydawania posiłków,
2. liczbę uczniów objętych dożywianiem.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać, dostarczać i wydawać posiłki z należytą starannością – przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny i wymagań, o których mowa w ust. 2 – oraz przestrzegać norm ilościowych, dla poszczególnych posiłków.

2. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

1. wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
2. personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
3. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków; składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków);
4. w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety z uwzględnieniem specyfiki żywienia dzieci i młodzieży);

3. Wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury oraz dostarczania posiłków:

Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym oraz osób dorosłych).

Wykonawca przygotowywać będzie gorący posiłek, przez co należy rozumieć:  
- dwa dni w tygodniu zupa,

- trzy dni w tygodniu drugie danie.

Przez użyte powyżej pojęcie zupa i drugie danie należy rozumieć:

- zupa: 450 ml zupy wraz z pieczywem (25g-35g)

- drugie danie: ziemniaki 200 g, mięso 100 g, surówka 150 g, kompot 200 ml.

- W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków tj. 200 g kaszy lub 200 g makaronu lub 200 g ryżu albo wydawania – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, kopytka, pierogi, gołąbki, krokiety itp.) o gramaturze 400 g na porcję.

- Temperatura dań winna mieścić się w granicach 60oC – 75oC (+/- 3oC). Posiłki winny być gotowe do spożycia po ich dostarczeniu.

- Posiłek należy wydawać z zastosowaniem pojemników (naczyń) i sztućców jednorazowych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonych w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- Termosy (pojemniki) w których transportowany jest posiłek muszą utrzymywać właściwą temperaturę, spełniać wymagania sanitarno-epidemiologiczne i muszą być utrzymane w czystości (mycie, wyparzanie).

- Co najmniej raz w tygodniu winna być podawana porcja ryby.

- Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez wykonawcę.

- Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków

przygotowanych na bazie fastfood.

- Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.

- Zupy należy sporządzać na wywarze warzywno-mięsnym lub warzywnym z masłem klarowanym. Zupy winny być gotowane z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz warzyw, np. cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, dyni, pomidorów, zielonego groszku, pora, selera i innych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.

*Na podstawie Rozporządzenia 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:*

*- Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywieniowych dla populacji polskiej;*

*- Dania obiadowe winny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;*

*- Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;*

*- Od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;*

*- Napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;*

*- Co najmniej raz w tygodniu winna być podawana porcja ryby.*

*- Każdego dnia żywienia winny być podawane:*

*a) co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,*

*b) warzywa lub owoce w każdym posiłku,*

4. Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego przedstawić umowę z podmiotem uprawnionym do odbioru i utylizacji odpadów lub inne dowody usunięcia i zutylizowania odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. Wykonawca, w sytuacji gdy posiłki będą przygotowywane w kuchni znajdującej się w budynku Szkoły Podstawowej w Brojcach, zobowiązany jest na własny koszt wyposaży kuchnię w urządzenia, sprzęt i akcesoria niezbędne do wykonywania usługi, które po zakończeniu okresu umowy zdemontuje w ten sposób, iż przywróci pomieszczenia kuchenne do stanu pierwotnego – tj. z dnia przyjęcia pomieszczeń kuchennych od Zamawiającego.

6. Wykonawca, w sytuacji gdy posiłki będą przygotowywane w kuchni znajdującej się w budynku Szkoły Podstawowej w Brojcach, zobowiązuje się płacić **czynsz** za korzystanie z pomieszczeń o których mowa w § 1 pkt 1 i 2 **w wysokości 1000 zł netto** (słownie: jeden tysiąc złotych) za każdy miesiąc korzystania z pomieszczeń. Do ceny czynszu zostanie doliczony podatek VAT zgodnie z przepisami obowiązującymi w dniu wystawienia faktury. Czynsz za korzystanie z w/w pomieszczeń jest płatny z góry, w okresach miesięcznych na podstawie faktur, wystawionych przez Gminę Brojce, do piątego dnia miesiąca, za który ma być dokonana płatność czynszu.

7. Wykonawca, w sytuacji gdy posiłki będą przygotowywane w kuchni znajdującej się w budynku Szkoły Podstawowej w Brojcach, zobowiązuje się uiszczać opłaty za pobraną energię elektryczną, wodę, korzystanie z kanalizacji. Opłaty za wymienione czynniki naliczane będą na podstawie wskazań podliczników w oparciu o obowiązujące normy, stawki i taryfy.

8. Opłaty za czynniki wymienione w ust. 8 rozliczane będą w okresach 1-miesięcznych, na podstawie faktury wystawianej w terminie 7 dni od dnia zakończenia okresu rozliczeniowego.

9. Opłaty wymienione w pkt 7 i 8 płatne są w złotych polskich, przelewem bankowym w ciągu 14 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury / noty obciążeniowej, na rachunek bankowy wskazany na fakturze / nocie obciążeniowej. Spełnienie świadczenia przez Wykonawcę następuje w dniu wpływu opłat na wskazane konto.

10. Wykonawca odpowiada za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie obowiązujących przepisów BHP, p. poż. i higieniczno-sanitarnych.

11. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie przestrzegania przepisów, o których mowa w specyfikacji istotnych warunków zamówienia i niniejszej umowie.

§ 3

1. W ramach wykonania Umowy wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania, dostawy i wydawania posiłku w myśl art. 17 ustawy z dnia 12 marca 2004 o pomocy społecznej (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1876 ze zm.) w związku z Uchwałą Rady Ministrów z dnia 15 października 2019 r. w sprawie ustanowienia wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019 - 2023.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
3. Wykonawca zapewni posiłek dla osób uprawnionych z terenu gminy Brojce.
4. Posiłek stanowi: jedna porcja zupy wraz z pieczywem dwa razy w tygodniu i drugie danie trzy razy w tygodniu wydawane przemiennie.
5. Obiad powinien być urozmaicony i zawierać: mięso, warzywa ,owoce, ryby, kompot lub owoc.
6. Porcje powinny być równe dla wszystkich, dostosowane do określonej grupy wiekowej.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania jadłospisu na dwa tygodnie (10 dni)

z uwzględnieniem kaloryczności i gramatury dostarczanych posiłków, i dostarczenie po jednym egzemplarzu do każdej ze szkół oraz do Ośrodka Pomocy Społecznej w Brojcach. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego skutkuje akceptacją zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru wydawania posiłków w stołówce szkolnej. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków, poprzez dokonywanie degustacji próbek dań. Ewentualne uwagi - wnioski wynikające z tych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu. W przypadku nie zastosowania się do uwag, Zamawiający zastrzega sobie prawo do stosowania kar umownych, które mogą być podstawą rozwiązania umowy

1. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorami szkół i kierownikiem OPS.
2. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług od poniedziałku do piątku z wyłączeniem wakacji letnich, ferii świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od nauki w szkole. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorami Szkół. Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowywaniu posiłków zmiany ilości dziennie zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez Dyrektorów szkół. Zmiany, o których mowa powyżej zgłoszone będą przez Dyrektorów lub upoważnionych pracowników w dniu poprzedzającym dostawę do godz.15.00.
3. Wykonawca zobowiązany jest uprzątnąć stołówkę po zakończeniu przez uczniów posiłku.
4. Wykonawca powinien wydawać uczniom obiady w pierwszej kolejności w czasie przerw międzylekcyjnych.
5. Czas wydawania gorącego posiłku powinien być dostosowany do planu zajęć lekcyjnych uczniów objętych dożywianiem.
6. Sposób przygotowania oraz transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa ,w szczególności w ustawie a dnia 25 sierpnia 2006 r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2020 r. poz. 2121 ze zm.) oraz w przepisach wykonawczych.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania umowy z należytą starannością.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbki posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 4

1. Strony ustalają wynagrodzenie Wykonawcy za każdy wydany posiłek w wysokości zgodnej z ceną ryczałtową oferty, tj:

1. **........................... zł brutto za 1 porcję zupy wraz z pieczywem;**
2. **........................... zł brutto za 1 porcję drugiego dania wraz z kompotem.**

**do w/w cen został doliczony podatek VAT.**

2. Ceny ryczałtowe, o których mowa w ust. 1 obejmują wszystkie koszt związane z przygotowaniem, dostarczeniem oraz wydawaniem posiłku oraz utrzymaniem pomieszczeń w sposób zgodny z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

§ 5

1. Strony ustalają, że rozliczenie za posiłki wydane uczniom nastąpi w okresach miesięcznych.
2. Rozliczenie za posiłki nastąpi w oparciu o faktury wystawione przez Wykonawcę na podstawie dziennych zestawień wydanych posiłków potwierdzonych przez dyrektorów szkół.

Do faktury należy dołączyć:

1. imienny wykaz osób uprawnionych, którym wydawane były posiłki w danym miesiącu, według wzoru stanowiącego załącznik Nr 2 do niniejszej umowy,
2. ewidencję wydawanych posiłków według wzoru stanowiącego załącznik Nr 1 do niniejszej umowy.
3. Należność za wystawioną fakturę Zamawiający przeleje na konto Wykonawcy

.....................................................................................................................................…………. w terminie ……………..….. dni od daty dostarczenia faktury.

1. Strony ustalają, że za dzień zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
2. W przypadku zwłoki w zapłacie w terminie przewidzianym w ust. 3 Wykonawca może domagać się zapłaty odsetek ustawowych.

§ 6

1. Wykonawca wykona przedmiot umowy samodzielnie albo za pomocą Podwykonawców.
2. W przypadku wykonywania przedmiotu umowy przy udziale Podwykonawców, Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania Podwykonawców (dalszych Podwykonawców) jak za własne działania i zaniechania. Wykonawca ponosi pełna odpowiedzialność – bez jakichkolwiek ograniczeń, za prace wykonane przez podwykonawców (dalszych Podwykonawców).
3. Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie nie później niż 3 dni od dnia zawarcia niniejszej umowy, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe Podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w roboty budowlane. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji przedmiotu umowy, a także przekazuje informacje na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację robót budowlanych, co nie włącza obowiązków Wykonawcy, o której mowa w niniejszym rozdziale.
4. Wykonanie przedmiotu umowy przy udziale Podwykonawców (dalszych Podwykonawców) nie pociąga za sobą możliwości naliczania dodatkowej zapłaty za wykonanie przedmiotu umowy ani wprowadzania jakichkolwiek zmian do niniejszej umowy.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania lub zaniechania podwykonawcy lub dalszych podwykonawców, jego przedstawicieli lub pracowników, jak za własne działania lub zaniechania

§ 7

1. Zamawiający stawia wymóg w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osoby/osób wykonujących niżej wskazane czynności w zakresie realizacji zamówienia:

- przygotowywanie posiłków;

2. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie, dowody, w celu potwierdzenia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby/osób wykonujących wskazane czynności (zgodnie z SWZ: przygotowywanie posiłków)

3. Dowodami w celu potwierdzenia okoliczności zatrudnienia przez Wykonawcę osób/osoby na podstawie umowy o pracę są:

- poświadczona za zgodność z oryginałem kopia umowy osób wykonujących w trakcie realizacji czynności o których w ust. 2 wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli taki został sporządzony. Dokument musi zostać zanonimizowany w sposób zapewniający właściwą ochronę danych osobowych pracowników (tj. w szczególności bez adresów, numerów Pesel Pracowników). Imię i nazwisko Pracownika nie podlega anonimizacji. Zakres anonimizacji umowy musi być zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych

- oświadczenie Wykonawcy z wykazem osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, do realizacji części zamówienia wskazanej przez Zamawiającego (Załącznik Nr 3 do Umowy)

- poświadczona za zgodność z oryginałem kopia dowodu potwierdzającego zgłoszenie Pracownika do ubezpieczeń przez pracodawcę, zanonimizowana w sposób zapewniający właściwą ochronę danych osobowych pracowników.

§ 8

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wynikłe z wykonywania przedmiotu niniejszej umowy.

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

2. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.

3. Wykonawca obowiązany jest do naprawienia szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

5. Niewłaściwą jakość usługi (niezgodność z umową) stwierdzać będzie Zamawiający na piśmie, przy udziale przedstawiciela Wykonawcy wezwanego do siedziby Zamawiającego. Brak stawiennictwa nie tamuje sporządzenia protokołu reklamacji.

§ 9

1. Wykonawca jest zobowiązany utrzymywać w mocy w okresie obowiązywania umowy, umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej obejmującej ściśle zakres prowadzonej działalności Wykonawcy, zgodny z przedmiotem niniejszej umowy na sumę ubezpieczenia nie niższą 250 000 zł na wszystkie zdarzenia (ryzyka). Ubezpieczenie musi być ważne przez cały okres realizacji umowy.

2. Umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej ma obejmować szkody powstałe w okresie ubezpieczenia, w tym przy wykonywaniu przedmiotowej umowy.

3. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do dochodzenia bezpośrednio od Ubezpieczyciela Wykonawcy, z umowy ubezpieczenia, odszkodowania powstałego w związku z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem niniejszej umowy przez Wykonawcę.

4. W czasie obowiązywania niniejszej umowy Wykonawca jest zobowiązany najpóźniej w ostatnim dniu obowiązywania umowy ubezpieczenia przedstawić nową polisę lub dokument potwierdzający zawarcie nowej umowy ubezpieczenia oraz najpóźniej w dniu upływu terminu płatności, dowód opłacenia składki ubezpieczeniowej tak, aby zapewnić ciągłość ubezpieczenia odpowiedzialności

cywilnej.

§ 10

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

1. w wysokości umownej stanowiącej równowartość 5000 porcji drugiego dania wycenionych według stawki określonej w ofercie wraz z podatkiem VAT, gdy Wykonawca odstąpi od umowy lub gdy Zmawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca,
2. za każdy dzień niewykonywania lub nienależytego wykonania usługi w wysokości stanowiącej równowartość 560 porcji drugiego dania wycenionych według stawki określonej w ofercie wraz z podatkiem VAT.

2. Jeżeli wysokość zastrzeżonych kar umownych nie pokrywa poniesionej szkody, strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego.

3. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrącenia kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.

§ 11

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

2. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie zapłaty należnego wynagrodzenia z tytułu wykonania części umowy.

3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia.

§ 12

1. Poza przypadkiem, o którym mowa w § 7, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w następujących sytuacjach :

1. Wykonawca nie rozpoczął świadczenia usługi bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;
2. Wykonawca przerwał realizację usługi i przerwa trwa dłużej niż 2 dni;

2. Postanowienie § 7 ust. 3 stosuje się odpowiednio.

3. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę bez wypowiedzenia w przypadku naruszenia istotnych postanowień umowy.

§ 13

Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 14

Kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla Zamawiającego.

§ 15

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy prawo zamówień publicznych, a w sprawach procesowych - przepisy Kodeksu postępowania cywilnego.

§ 16

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

WYKONAWCA ZAMAWIAJĄCY

Załącznik Nr 1 do Umowy

**Ewidencja wydawanych posiłków**

………………………………………………………………………..

(szkoła, klasa/oddział)

…………………………………………………………………………..

(miesiąc)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwisko i imię osoby uprawnionej | Dni miesiąca | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

…………………………………………………………………………….

Potwierdzenie Dyrektora szkoły lub innej osoby uprawnionej

\* zaznaczyć: Z - zupa; D – II danie

**Załącznik Nr 2 do Umowy**

Imienny wykaz osób uprawnionych, którym wydawane były posiłki w miesiącu ………………………………….

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwisko i imię osoby uprawnionej | Ilość wydanych posiłków, w tym | | Ilość posiłków łącznie | Wartość posiłków, w tym | | Koszt posiłków łącznie | Uwagi |
| Ilość ZUP | Ilość II DAŃ | Wartość ZUP | Wartość II DAŃ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Załącznik nr 3 do Umowy**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

My niżej podpisani:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

działając w imieniu i na rzecz:

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

oświadczamy, że osoby:

1. (imię i nazwisko)……………………………………………………………………………………..
2. (imię i nazwisko)……………………………………………………………………………………..
3. (imię i nazwisko)……………………………………………………………………………………..
4. (imię i nazwisko)……………………………………………………………………………………..
5. (imię i nazwisko)……………………………………………………………………………………..
6. (imię i nazwisko)……………………………………………………………………………………..

są zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.) w okresie realizacji zamówienia, do przygotowywania posiłku,

………………………………………………………………..

podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej