

UMOWA NR/2013

zawarta w dniu r. w Podegrodziu pomiędzy:

Gminą Podegrodzie z siedzibą Podegrodzie 248, 33-386 Podegrodzie, NIP 734-34-56-306
REGON 491892593

reprezentowanym przez:

**1. Wójta Gminy Podegrodzie Małgorzatę Gromalą przy kontrasygnacie: Agnieszki Pacholarz
– Skarbnika Gminy zwaną dalej „Zamawiającym”**

a

.....
z siedzibą w (kod pocztowy:.....),

przy ulicy, wpisaną do / ewidencjonowaną w
..... pod numerem

..... w, o numerach:

NIP.....

Regon:,

reprezentowanym przez:

1.

zwanym w dalszej części **Wykonawcą**.

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty w przetargu nieograniczonym przeprowadzonym zgodnie z przepisami ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) strony zawierają umowę następującej treści:

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca realizując przedmiot zamówienia publicznego z dnia w trybie przetargu nieograniczonego zobowiązuje się do przygotowania, dostarczania i podawania posiłków dla Zamawiającego z zachowaniem warunków określonych w SIWZ oraz niniejszej umowie.
2. Zamawiający zastrzega, iż zakup posiłków będzie realizowany do maksymalnie 350 dziennie i maksymalnie 65100 posiłków w okresie trwania umowy, co oznacza, że Zamawiający nie jest zobowiązany do nabycia od Wykonawcy maksymalnej ilości przedmiotu umowy, a ilość wytwarzanych i dostarczanych posiłków uzależniona jest wyłącznie od woli Zamawiającego.
3. Ilość posiłków uzależniona będzie od ilości uprawnionych uczniów z nich korzystających.
4. Należność za przygotowanie, dostawę i podanie posiłku jednodaniowego gorącego dla 1 ucznia wynosi:
netto zł (słownie:)
brutto.....zł (słownie:.....)
5. Należność za przygotowanie, dostawę i podanie posiłków dla 1 przedszkolaka:
netto zł (słownie:)
brutto.....zł(słownie:.....)
6. Wartość wsadu do kotła, rozumianego jako produkty, z których sporządzono:

posiłek jednodaniowy gorący dla 1 ucznia nie będzie niższa niż zł netto
posiłek dla 1 przedszkolaka nie będzie niższa niż.....zł netto.

7. Maksymalna szacunkowa wartość przedmiotu umowy, z zastrzeżeniem postanowień ust. 2, wynosi.....
nettozł (słownie:)
brutto.....zł (słownie:.....)
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo udzielenia Wykonawcy zamówienia uzupełniającego w postaci możliwości zamówienia dodatkowo do 50% posiłków, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, o których mowa w ust. 1, w cenach jednostkowych określonych w ust. 4 i 5, na warunkach i w terminach określonych w niniejszej umowie, a Wykonawca zobowiązuje się uprawnienie to zrealizować w razie skorzystania z niego przez Zamawiającego.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniami składanymi przez Zamawiającego.
2. Posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę w wynajmowanych od Zamawiającego, na podstawie odrębnej umowy lokalach (kuchnia w Gimnazjum w miejscowości Brzezna i kuchnia przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana) i będą podawane w stołówkach, w lokalizacjach, o których mowa powyżej (stanowiących również przedmiot umowy najmu) oraz będą dostarczane przez Wykonawcę, do innych lokalizacji wymienionych w ustępie trzecim, własnym środkiem transportu, w termosach i innych szczelnie zamkniętych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Każdorazowo na prośbę zamawiającego wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu. Mycie termosów i innych pojemników wielokrotnego użytku odbywać się będzie w wynajmowanych kuchniach.
3. Przedmiotem umowy jest:
 - 1) Przygotowanie, dostarczenie oraz wydanie posiłków w ramach programu” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” dla ok. 350 osób objętych programem dożywiania w następujących szkołach i przedszkolach:
 - a) Szkoła Podstawowa Olszana – 42 osoby
 - b) Szkoła Podstawowa Olszanka – 30 osób,
 - c) Szkoła Podstawowa Rogi – 40 osób,
 - d) Szkoła Podstawowa Mokra Wieś – 40 osób,
 - e) Szkoła Podstawowa Stadła – 20 osób,
 - f) Szkoła Podstawowa Gostwica – 18 osób,
 - g) Szkoła Podstawowa Brzezna - Litacz – 40 osób,
 - h) Szkoła Podstawowa Długoleka Świerkla – 32 osoby,
 - i) Szkoła Podstawowa Brzezna – 20 osób,
 - j) Gimnazjum Brzezna – 54 osoby,
 - k) Przedszkole Brzezna - 4 osoby,
 - l) Oddział Przedszkolny w Olszanie – 10 osób.
 - 2) Posiłki w szkołach to jednodaniowy gorący posiłek składający się z:
 - 3 razy w tygodniu drugie danie z kompotem (w tym przynajmniej 2 dania mięsne), 2 razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną.
 - Jedna porcja zupy powinna mieć objętość 400 ml, ma zawierać wkładkę w postaci mięsa 50g + kromka chleba 100 g.

- Drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 400 gramów:
 - ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) – 200 g,
 - mięso 100 g - dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz, ewentualnie 1 raz w tygodniu ryba),
 - surówka 100 g,
 - kompot – 250 ml.

Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g. Drugim daniem nie może być kiszka.
- 3) Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.
- 4) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. **Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględnił wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.**
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- 6) Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- 7) W przeciągu jednej dekady posiłki powinny odpowiadać następującym kryteriom:
 - zawartość energii powinna wynosić 850 kcal;
 - udział energii z białka powinien wynosić nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku;
 - udział białka zwierzęcego powinien stanowić średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku;
 - udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać do 30%.
- 8) Zupy – rodzaje: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, lub mąką, sporadycznie zasmażką. Przeciętna waga 1 porcji zupy – 400 g.
- 9) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
 - stosowanie tłuszczów roślinnych;
 - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
 - umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
 - stosowanie mięsa drobiowego;
 - stosowanie ryb;
 - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
- 10) Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
- 11) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, samochodem służącym do przewożenia gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu,

zatwierdzone przez Powiatową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dania winna wynosić około 75 stopni Celsjusza.

- 12) Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.
- 13) Posiłki w przedszkolach /Przedszkole w Brzeznej i Oddział Przedszkolny w Olszanie/ w formie:
 - 1/ śniadanie + kawa zbożowa z mlekiem lub herbata lub kakao
 - 2/ obiad dwudaniowy,
 - 3/ podwieczorek- kompot bez ograniczeń do każdego posiłku
Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.
- 14) Posiłki dla dzieci uczęszczających do Przedszkola w Brzeznej Oddziału Przedszkolnego w Olszanie w formie śniadania, obiadu i podwieczorku muszą być przygotowane zgodnie z wymaganą przepisami kalorycznością i sporządzone zgodnie z przepisami wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego w placówkach przedszkolnych.
- 15) Do szkół wymienionych poniżej wykonawca będzie dowoził posiłki w opakowaniach jednorazowych przystosowanym transportem, w tym napoje lub soki w kartoniku (uprawnienia do cateringu) i je wydawał. Posiłki będą wydawane zgodnie z zasadami sanitarno-epidemiologicznymi przez pracownika wykonawcy dysponującego uprawnieniami do tego rodzaju pracy. Posiłki nie mogą być przetwarzane (krojone, nalewane itp.) w miejscach podawania posiłków w niżej wymienionych szkołach:
 - a) Szkoła Podstawowa Olszanka
 - b) Szkoła Podstawowa Rogi
 - c) Szkoła Podstawowa Mokra Wieś
 - d) Szkoła Podstawowa Stadła
 - e) Szkoła Podstawowa Gostwica
 - f) Szkoła Podstawowa Brzezna Litacz
 - g) Szkoła Podstawowa Długoleka Świerkla
 - h) Szkoła Podstawowa w Brzeznej.
- 16) Gimnazjum w Brzeznej i Szkoła Podstawowa w Olszanie oraz Przedszkola posiadają stołówki, w których spożywane będą posiłki przez osoby objęte programem dożywiania. Pozostałe szkoły posiadają wyznaczone miejsce do spożywania posiłków, za przygotowanie których zgodnie z ustawą o ustanowieniu programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” są odpowiedzialni Dyrektorzy szkół.
- 17) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego i z przepisami prawa oraz dostarczane i wymagane z normami sanitarno - epidemiologicznymi.
- 18) Wykonawca jest zobowiązany odbierać pojemniki jednorazowe, w których dowozi posiłki do szkół, w których nie ma stołówek ani punktów wydawania posiłków i utylizować je na swój koszt.
- 19) Zamawiający wymaga sporządzania list osób dożywianych w poszczególnych szkołach w danym miesiącu i dołączenia do rachunku za dany miesiąc, który Wykonawca przedkłada w OPS w Podegrodziu do ostatniego dnia każdego miesiąca, ponieważ jest to wydatek z danego miesiąca i musi być zrealizowany w danym miesiącu, wprowadzenie do systemu informatycznego informacji o realizacji dożywiania za dany miesiąc jest niezbędne do sprawozdawczości z wydatkowania środków na dożywianie.

- 20) Szacunkowa ilość dni od stycznia do grudnia 2014 r., w których będą dzieci dożywiane wynosi **186 dni** (przewidywana ilość dni może ulec zmianie w przypadku zobowiązania Wykonawcy przez Zamawiającego do realizacji dożywiania w dni wolne, święta i ferie (Wykonawca ma obowiązek wykonać usługę również w te dni, jeżeli taka będzie wola Zamawiającego).
- 21) Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych Szkół.
- 22) Ilość osób korzystających z posiłków może ulec zmianie (zwiększeniu i zmniejszeniu). Wyznaczony przez Zamawiającego pracownik z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 10.00 dnia poprzedniego, telefonicznie lub faksem przekazywać będzie Wykonawcy szczegółowe informacje dotyczące zmiany ilości uczniów uprawnionych do korzystania z posiłków.
- 23) Wykonawca będzie zobowiązany do wynajęcia stołówki i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna (łączna powierzchnia 111,90 m²) oraz stołówki i kuchni przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana (łączna powierzchnia 130,40 m²) na okres objęty realizacją przedmiotowego zamówienia. Umowy najmu zostaną zawarte na wyżej wymienione obiekty z Dyrektorami Szkół. **(zgodnie z zał. nr 9a i 9b do SIWZ)**,
- 24) Wykonawca zobowiązany będzie do przejęcia zakładów pracy w postaci wynajmowanych stołówek i kuchni wraz z wszystkimi zatrudnionymi pracownikami, w rozumieniu art. 23¹ Kodeksu Pracy, zgodnie z wykazem stanowiącym załącznik nr 10 do SIWZ, co najmniej na czas trwania niniejszej umowy, na dotychczasowych warunkach pracy i płacy oraz dokonania wszelkich potrzebnych czynności faktycznych i prawnych w celu realizacji tego zobowiązania, w szczególności czynności określonych w art. 23¹ Kodeksu Pracy. Po rozwiązaniu umów określonych w załącznikach nr 8 oraz 9a i 9b do SIWZ, stroną stosunków pracy nawiązanych z pracownikami, o których mowa powyżej, zostanie Gmina Podegrodzie lub jej jednostki organizacyjne.
- 25) Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne wynajętych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
- 26) Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał niezbędne naprawy i remonty wynajmowanych pomieszczeń w uzgodnieniu z właścicielem obiektu.
- 27) Wytwarzanie i serwowanie posiłków dla uczniów nieobjętych Programem Pomoc państwa w zakresie dożywiania na rok 2014, które nie będą finansowane w ramach niniejszego zamówienia, będzie wykonywane na zasadach określonych w umowach najmu stanowiących załączniki nr 9a i 9b do SIWZ.
- 28) Do obowiązków Wykonawcy należało będzie zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców dla uczniów w następujących szkołach:
Szkoła Podstawowa Olszanka,
Szkoła Podstawowa w Rogach,
Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi,
Szkoła Podstawowa w Stadłach,
Szkoła Podstawowa w Gostwicy,
Szkoła Podstawowa w Brzeźnej - Litaczu,
Szkoła Podstawowa w Długoleścu – Świerkli
Szkoła Podstawowa w Brzeźnej
Szkoła Podstawowa w Olszanie, Gimnazjum w Brzeźnej, Przedszkole w Brzeźnej oraz

Oddział Przedszkolny w Olszanie posiadają własne naczynia i punkty wydawania posiłków.

Nie dopuszcza się, aby w ciągu tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

- 29) Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków, mycia termosów i innych pojemników wielokrotnego użytku w wynajmowanych kuchniach w specjalnie przystosowanych basenach.
- 30) Zamawiający wymaga dostarczenia jadłospisów na dany miesiąc najpóźniej w ostatnim dniu miesiąca poprzedzającego, z podziałem na następujące dane: kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe wyrażone w gramach.
- 31) W wyjątkowych sytuacjach w przypadku konieczności dokonania zmian w jadłospisie przez Wykonawcę, zobowiązany jest on do przekazania takiej informacji wraz z uzasadnieniem Zamawiającemu za pośrednictwem faksu lub pisemnie, celem zaakceptowania jej przez Zamawiającego.
- 32) Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu wykonawcy i na jego koszt i ryzyko. Wykonawca dołączy do oferty wykaz środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną wraz z dokumentem, z którego wynika zgoda Inspekcji Sanitarnej na przewóz posiłków. Każdorazowo na prośbę zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
- 33) Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno - epidemiologicznymi.
- 34) Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
- 35) Wykonawca będzie dostarczał posiłek do szkół, w których nie ma punktów wydawania posiłków w pojemnikach przeznaczonych tylko do tego celu, zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw, a także własnym transportem, spełniającym wymagania sanitarne, który musi być dopuszczony decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego.
- 36) Wykonawca musi dostarczać posiłki do szkół, w których nie ma punktów wydawania posiłków odpowiednio zabezpieczone przed skażeniem, utratą wartości odżywczych i temperatury. Wykonawca jest odpowiedzialny za prawidłową temperaturę posiłków tj.: zupy co najmniej 75°C, drugie danie co najmniej 63°C, a surówki nie wyższej niż 4°C.
- 37) Osoba dostarczająca posiłki musi posiadać aktualne badania lekarskie i ubranie robocze (fartuch).
- 38) Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia posiłków do budynku w wskazane przez Zamawiającego miejsca.
- 39) Przed przyjęciem posiłków osoba wyznaczona przez Zamawiającego w szkołach, w których nie ma punktów wydawania posiłków sprawdzi czy zgadza się ilość potraw. W razie stwierdzenia braków lub niezgodności w dostawie Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłki zgodnie z zamówieniem w ciągu godziny.
- 40) Posiłki będą wydawane przez pracowników Wykonawcy.
- 41) Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów.
- 42) Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi wykonawca.

- 43) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
- 44) Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków.
- 45) Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.
- 46) Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia, będą obciążały całkowicie wykonawcę.
- 47) Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie.
- 48) Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.
- 49) Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym.
- 50) Wszelkie reklamacje, co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawinień leżących po stronie wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną.
- 51) Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
- 52) Wykonawca jest zobowiązany do nieodpłatnego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych raz dziennie.
- 53) Ze względu na specyficzne położenie Szkół, do których mają być dostarczane posiłki oraz zdarzające się w okresie zimowym trudności z przejazdem, dopuszcza się na ten czas niewielkie opóźnienia w dostawie – do 30 minut. O ewentualnym opóźnieniu, Zamawiający musi bezwzględnie zostać odpowiednio wcześniej poinformowany.
- 54) W wyjątkowych sytuacjach (nieprzewidziane poważne awarie, katastrofy, itp.), w przypadku braku możliwości przygotowania posiłku przez Wykonawcę, jest on zobowiązany zapewnić posiłki o wyznaczonym czasie i nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.

§3

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

- jakość posiłków,
- zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada również przed organami inspekcji sanitarnej,
- przekazanie Zamawiającemu kopii protokołu kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny,
- leczenie ucznia i związane z tym koszty, powstałe na skutek zatrucia pokarmowego z

przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia.

§4

1. Strony ustalają następujące kary umowne za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy:
 - a) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne z tytułu odstąpienia od umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, a w szczególności z powodów określonych w § 5 ust. 3, w wysokości 20% równowartości średniomiesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy zwielokrotnionego o pozostałe miesiące do zakończenia czasu trwania umowy tj. do 31.12.2014 r.
 - b) W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego złej jakości posiłków, nieterminowego ich dostarczania, względnie niezgodności z normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi niezależnie od skutku przewidzianego w § 5 ust. 3, Zamawiający ma prawo nałożyć każdorazowo kary umowne na Wykonawcę wynoszące 10% wynagrodzenia brutto za miesiąc w którym wystąpiło to zdarzenie, za każde tego typu zdarzenie.
 - c) w przypadku niedostarczenia posiłków Wykonawca płaci każdorazowo karę umowną w wysokości 1.000,00 zł.
2. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego zastrzeżone kary umowne.
3. W przypadku braku możliwości realizacji przedmiotu umowy w jakimkolwiek okresie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający zleci wykonanie usługi przez osobę trzecią na koszt i niebezpieczeństwo Wykonawcy.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone Zamawiającemu lub osobom trzecim w związku z wykonywaniem (lub przy wykonywaniu) niniejszej umowy, w tym za szkody wyrządzone przez osoby działające pod jego kierownictwem.

§ 5

1. Umowa zostaje zawarta na okres od dnia 01.01.2014 r. do 31.12.2014 r.
2. Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W tym przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego odstąpienia od umowy, bez wyznaczania terminu dodatkowego, w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązań wynikających z umowy, a w szczególności w razie:
 - trzykrotnego stwierdzenia wadliwego wykonania usługi,
 - trzykrotnej nieterminowej realizacji zamówienia,
 - innych zawinionych przez Wykonawcę przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, a wskazujących na niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy.
4. Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy bez wyznaczania terminu dodatkowego również w przypadku, rozwiązania którejkolwiek z umów najmu nr z dnia i nr z dnia obejmujących stołówkę i kuchnię w Gimnazjum w miejscowości Brzezna oraz stołówkę i kuchnię przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana.

§ 6

1. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
2. W czasie obowiązywania umowy, Wykonawca zobowiązuje się nie podwyższać cen przedmiotu umowy.
3. Obniżenie ceny za przedmiot umowy przez Wykonawcę może nastąpić w każdym czasie.

§ 7

1. Zapłata za wykonanie usługi dokonywana będzie na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT dostarczonej do siedziby Zamawiającego do ostatniego dnia każdego miesiąca, ponieważ jest to wydatek z danego miesiąca i musi być zrealizowany w danym miesiącu.
2. Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę na adres: **Ośrodek Pomocy Społecznej, 33-386 Podegrodzie 248.**
3. Zapłata realizowana będzie w terminie 14 dni od daty doręczenia faktury Zamawiającemu. Za dzień dokonania płatności uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Podstawą do wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT, będzie protokół wykonania usługi, obejmujący odpowiedni miesiąc kalendarzowy, uwzględniający ilość posiłków wytworzonych i dostarczonych należycie i terminowo tj. sporządzania list osób dożywianych w poszczególnych szkołach w danym miesiącu i dołączenia do rachunku za dany miesiąc, który przedkłada OPS w Podegrodziu oraz ceny jednostkowe tych posiłków, podpisany przez Kierownika Zamawiającego lub osobę przez niego upoważnioną, bez zastrzeżeń.

§ 8

Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia Zamawiającemu kopii kolejnych polis OC wraz z dokumentem potwierdzającym opłacenie składki na 7 dni przed wygaśnięciem poprzedniej.

§ 9

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto za przedmiot umowy.
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy, o którym mowa w ust. 1. zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia należytego wykonania zamówienia

§ 10

Zmiany w umowie

1. Na podstawie art. 144 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w następujących przypadkach:
 - 1) wystąpi siła wyższa uniemożliwiająca Wykonawcy wykonanie przedmiotu zamówienia. W takim przypadku strony mogą przesunąć termin zakończenia wykonania niniejszej umowy o czas, w jakim siła wyższa uniemożliwiała wykonanie obowiązków Stron,
 - 2) wystąpi brak na rynku dostępnych towarów lub materiałów służących do ich wytworzenia, oferowanych w ofercie Wykonawcy, które mogą być zastąpione innymi materiałami lub towarami spełniającymi wymagania Zamawiającego określone w SIWZ lub wystąpią inne obiektywne okoliczności uniemożliwiające spełnienie przez Wykonawcę świadczenia określonego w umowie; w takich przypadkach Wykonawca i Zamawiający postanowią o zmianie przedmiotu zamówienia lub sposobu świadczenia albo terminu wykonania umowy

(o czas trwania ww. okoliczności), bądź też wysokości wynagrodzenia Wykonawcy ustalonego w umowie.

- 3) wystąpi konieczność zmiany osób koordynujących (osób odpowiedzialnych za realizację umowy ze strony Wykonawcy lub ze strony Zamawiającego).
 - 4) wystąpi konieczność wprowadzenia innych zmian, które są niezbędne do wykonania umowy, a których nie dało się przewidzieć w chwili zawarcia umowy oraz nie są zmianami istotnych postanowień umowy,
 - 5) wystąpi zmiana stawek celnych lub podatkowych powodująca, że wykonanie zobowiązania wiąże się z rażąco wysokimi kosztami, wówczas dopuszczalna jest zmiana wynagrodzenia,
 - 6) wystąpi zmiana przepisów prawa, powodująca, że wykonanie zobowiązania wiąże się z rażąco wysokimi kosztami, wówczas dopuszczalna jest zmiana.
2. Wszelkie zmiany w umowie, pod rygorem nieważności, muszą być dokonane pisemnie w formie aneksu.

§ 11¹

1. Wykonawca może zaangażować podwykonawcę do wykonania określonej części zamówienia wymienionej w przyjętej ofercie.
2. Podwykonawca nie może zlecić wykonania części zamówienia dalszemu podwykonawcy.
3. Umowa z podwykonawcą musi być zawierana w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu każdą umowę zawartą z podwykonawcą.
4. Wraz z przekazywaną umową zawartą z podwykonawcą Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu dokumenty potwierdzające kwalifikacje podwykonawcy niezbędne do wykonania zleconej części zamówienia.
5. Wykonawca zapewnia, że podwykonawca będzie przestrzegać wszystkie postanowienia niniejszej umowy.
6. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wszelkie działania lub zaniechania podwykonawcy jak za swoje działania lub zaniechania.
7. Wraz z fakturą Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć oświadczenie podwykonawcy o dokonaniu rozliczeń finansowych zgodnie z zawartą umową pomiędzy Wykonawcą i podwykonawcą.
8. Nie złożenie powyższych dokumentów spowoduje wstrzymanie zapłaty Wykonawcy. Wynagrodzenie Wykonawcy nie stanie się wówczas wymagalne, a termin płatności ustalony w § 7 ust. 3 umowy nie rozpocznie swojego biegu.

§ 12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie postanowienia SIWZ, przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) oraz Kodeksu Cywilnego i inne przepisy powszechnie obowiązujące.

¹Jeżeli Wykonawca oświadczy w ofercie, że zamówienie wykona sam wówczas zamiast zapisów pkt 1 – 8 paragraf 11 będzie brzmiał „Zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawca wykona dostawy stanowiące przedmiot zamówienia sam, bez udziału podwykonawców”.

§ 13

1. Wszelkie spory wynikające z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą na zasadach wzajemnych negocjacji przez wyznaczonych przedstawicieli.
2. Jeżeli strony nie osiągną porozumienia, wówczas sporne sprawy rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§14

Umowa została sporządzona w 5-ciu jednobrzmiących egzemplarzach, z tego 4 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA