

WZÓR UMOWY

UMOWA

Nr

W dniu w Czernicy:

GMINA CZERNICA

z siedzibą przy ulicy Kolejowej 3, 55-003 Czernica, NIP 912-11-01-093, zwana dalej „Zamawiającym”, reprezentowana przez

i

....., zwany dalej „Wykonawcą”,

zostaje zawarta umowa o następującej treści:

W wyniku przeprowadzenia przez Zamawiającego postępowania przetargowego, w myśl art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 ze zm.), została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1.

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych tj. przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Chrząstawie Wielkiej (ul. Wrocławska 19, 55-003 Chrząstawa Wielka), na który składa się: obiad dwudaniowy z kompotem/napojem, dla dzieci w wieku 5-6 lat, z zachowaniem warunków określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz ofercie Wykonawcy, stanowiących integralną część niniejszej umowy oraz w niniejszej umowie.

2. Szczegółowe warunki wykonania zamówienia:

1) Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 229 dni.

2) Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy: obiady – 11 450 szt.

3) Posiłki będą dostarczane, dzielone i wydawane w Sali - jadalni szkolnej. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Sali jadalni oraz zajmował się bezpośrednim wydaniem posiłku. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Szkoły Podstawowej w Chrząstawie Wielkiej przy ul. Wrocławskiej 19.

4) Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

5) Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.

6) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie: do godz. 09:15 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

7) Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden rodzaj posiłku pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.

8) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

9) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (Załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.

10) W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.

11) Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:

Obiad – 12:30-13:00,

podzielone na każdą grupę z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.

12) Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzony przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

13) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 2016 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

14) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,

c) do przygotowania posiłku należy zastosować:

- produkty zbożowe lub ziemniaki,

- warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,

- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,

- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,

- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym,

e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,

f) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

15) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

16) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,

- przypraw typu Vegeta,

- kostek rosółowych,

- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,

- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,

- produkty z syropem glukozowo - fruktozowym,

- parówki,

- produktów masłopodobnych i seropodobnych,

- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),

- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,

- posiłki sporządzane na bazie półproduktów,

- posiłki na bazie Fast Food,

- mrożonych potraw,

- napojów z proszku lub na bazie suszu,

- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

17) 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.

18) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:

- gorące zupy: +75°C,

- gorące drugie dania: +63°C,

- potrawy serwowane na zimno: +4°C.

19) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).

20) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaofiarowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie w przyrządzaniu posiłków jakościowych.

21) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu. Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

22) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

23) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

24) Obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej.

25) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

Zupa – pojemność 300 ml i kaloryczność 150 kcal

- zupa: 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, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

Drugie danie – gramatura co najmniej 350 g i kaloryczność 400 kcal

- posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz,

- posiłki bez mięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 100 g, surówka – 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 150 g,

- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe, malina, truskawka, kiwi, porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550 kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

26) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi

schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały supę bez śmietany. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny obiadu.

27) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Zamawiający może zobowiązać Wykonawcę w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.

28) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

29) Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw.

30) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone na naczyniach oddzielnie w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy).

31) Zamawiający upoważnia wskazane przez niego osoby, o których mowa w § 9, do oceny stanu, świeżości i jakości dostarczanych posiłków, a w przypadku, gdy dostarczone posiłki nie spełniają warunków określonych w umowie, do zobowiązania Wykonawcy do wymiany dostarczonych potraw w terminie do 1 godziny.

§ 2.

1. Umowę zawiera się na okres od dnia od 03.09.2018 r. do 31.08.2018 r.

2. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy placówki oświatowej dostawa posiłków odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

§ 3.

1. Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń z tytułu realizacji niniejszej umowy w oparciu o ceny jednostkowe posiłków:

1) Obiad, w cenie jednostkowej: zł brutto (słownie:).

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

3. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

4. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (Załącznik nr 1 do niniejszej umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.

5. Faktury będą wystawiane do 7 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym wydawane były posiłki na podstawie sporządzanej przez Wykonawcę ewidencji posiłków w danym miesiącu, potwierdzonego przez uprawnionego pracownika Zamawiającego i opiewać będą na kwotę stanowiącą iloczyn wydanych posiłków i ceny jednostkowej.

6. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze, w terminie dni od daty dostarczenia poprawnie sporządzonej faktury do siedziby Zamawiającego.

7. Faktura VAT wystawiona będzie na Zamawiającego jako Nabywcę oraz Płatnika Szkołę Podstawową w Chrzęstawie Wielkiej, ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica, NIP:, REGON: Wraz z fakturą należy przedłożyć potwierdzenia zapłaty całości należności Podwykonawcom.

8. Zapłata wynagrodzenia będzie następować przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

9. Łączna wartość wynagrodzenia Wykonawcy za cały okres obowiązywania umowy nie przekroczy kwotyzł. brutto (słownie:).

§ 4.

1. Wykonawca powierza Podwykonawcom wykonanie następującego zakresu dostawy przewidzianej umową:
2. W realizacji dostawy będzie brał udział Podwykonawca (nazwa firmy Podwykonawcy).
3. Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Zamawiającemu kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem zawartej umowy o podwykonawstwo w terminie 7 dni od dnia jej zawarcia.
4. W przypadku nie przedłożenia kopii umowy o podwykonawstwo w wymaganym terminie Wykonawca zapłaci 500 zł kary umownej za każdy dzień opóźnienia w przedłożeniu kopii umowy o podwykonawstwo.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy zmiany Podwykonawcy, jeżeli ten realizuje dostawę w sposób wadliwy, niezgodny z umową lub przepisami prawa.
6. W przypadku powierzenia dostawy w określonym zakresie Podwykonawcom, Wykonawca za ich działania i zaniechania odpowiada tak jak za własne działania i zaniechania.
7. Podstawą do uregulowania przez Zamawiającego płatności faktury wystawionej przez Wykonawcę jest przedstawienie przez Wykonawcę dowodu zapłaty Podwykonawcy lub dalszemu Podwykonawcy całości należnego im wynagrodzenia za wykonaną dostawę. Dotyczy to odpowiednio dowodów zapłaty wobec dalszych Podwykonawców.
8. Zamawiający dokona bezpośredniej zapłaty wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcom w przypadku, gdy Wykonawca uchyli się od obowiązku zapłaty wynagrodzenia Podwykonawcom
9. Jako uchylenie się od obowiązku zapłaty przez Wykonawcę wynagrodzenia należnego Podwykonawcom uznany będzie brak przedłożenia w wymaganym terminie oświadczeń Podwykonawców o dokonanej zapłacie wynagrodzenia lub brak przedłożenia dowodów zapłaty
10. Kwota wynagrodzeń wypłaconych przez Zamawiającego bezpośrednio Podwykonawcom zostanie potrącona z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

§ 5.

1. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
2. W dniu podpisania umowy Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia potwierdzającego, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe, na kwotę nie niższą niż 100.000,00 zł. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania przedmiotowego ubezpieczenia przez cały okres umowy.

§ 6.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia od Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% miesięcznego wynagrodzenia, w miesiącu, w którym doszło do naruszenia obowiązków umownych za każde stwierdzone przez Zamawiającego niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, przez które rozumie się m.in.:
 - 1) nieprzestrzeganie wymogów sanitarno-epidemiologicznych,
 - 2) nieprzestrzeganie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,
 - 3) niedostosowania posiłków do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 2016 r. poz. 1154),
 - 4) nieprzestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
 - 5) dostarczania posiłków z opóźnieniem,
 - 6) złą jakością posiłków (przypalone, przesolone, zimne itp.),
 - 7) dostarczanie posiłków w ilości niezgodnej z zamówieniem,
 - 8) nieprzestrzeganie wymogów określonych w § 1 ust. 2.
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną 10% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 9, z tytułu wypowiedzenia umowy wskutek okoliczności leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności w przypadku, o których mowa w § 7 ust. 1 i 2.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego naliczonych kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 7.

1. Zamawiający może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 2 tygodniowego okresu wypowiedzenia w przypadku, gdy Wykonawca co najmniej trzykrotnie naruszy obowiązki umowne lub pomimo pisemnego upomnienia Wykonawca w dalszym ciągu nie wykonuje lub nienależyście wykonuje zobowiązanie.
2. W przypadku rażącego uchybienia w realizacji umowy, Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym, bez zachowania okresu wypowiedzenia.
3. Każda ze Stron umowy może rozwiązać niniejszą umowę z 1-miesięcznym okresem wypowiedzenia, liczonym od końca miesiąca, w którym został złożony wniosek.
4. Wypowiedzenie powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8.

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy lub Podwykonawcy, na okres realizacji usługi, zatrudnienia na umowę o pracę osób wykonujących czynności związane z przygotowaniem posiłków.

2. Termin i okres zatrudnienia:

1) zatrudnienie osoby wskazanej w ust. 1, przy realizacji zamówienia nastąpi nie później niż w terminie 3 dni roboczych od daty rozpoczęcia realizacji zamówienia i powinno trwać do końca upływu terminu realizacji zamówienia,

2) w przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną do wykonywania czynności, o których mowa w ust. 1 lub przez pracodawcę, przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca lub Podwykonawca zatrudni na to miejsce, także na umowę o pracę, inną osobę, która będzie mogła wykonywać powierzone czynności.

3. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy lub Podwykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny, w szczególności żądania kopii umowy o pracę,

2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia usługi.

4. Niezłożenie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej wskazane w ust. 1 czynności.

5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości, co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

6. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej wskazane w ust. 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek:

1) niespełnienia wymagań, o których mowa w ust. 1,

2) niedostarczenia żądanych dokumentów, o których mowa w ust. 3 pkt 1 i 2.

§ 9.

Osoby upoważnione do kontaktu w sprawach realizacji umowy:

1) Ze strony Zamawiającego: (..... nazwisko i imię, telefon, e-mail);

2) Ze strony Wykonawcy: (..... nazwisko i imię, telefon, e-mail).

§ 10.

Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy rozpatrywane będą przed sądem powszechnym właściwym ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 11.

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. 2018 r. poz. 1025 z późn. zm.) oraz ustawa z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.).

§ 12.

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach (2 dla Zamawiającego, 1 dla Wykonawcy).

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

EWIDENCJA DOSTARCZONYCH POSIŁKÓW – wzór

za okres od dnia do dnia

Lp .	Rodzaj posiłku	Data dostarczenia posiłku	Godzina dostarczenia posiłku	Ilość posiłków	Wartość brutto dostarczonych posiłków	Podpis osoby dostarczającej	Podpis osoby odbierającej	Uwagi*
Razem:								

*należy uwzględnić uwagi dotyczące przede wszystkim:

- dostawy posiłków o niewłaściwej temperaturze,
- dostawy posiłków niezgodnej z jadłospisem