

Zamawiający:
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego
w Kaliszu
ul. Handlowa 9
62-800 Kalisz

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

Załącznik nr 6 do SWZ – wzór umowy

UMOWA USŁUGI Nr

Umowa została zawarta w Kaliszu, dnia pomiędzy :

Miasto Kalisz, Główny Rynek 20 62-800 Kalisz, NIP 618-001-59-33
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Kaliszu, ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz reprezentowanym przez:

..... Dyrektora Centrum zwanym dalej **Zamawiającym**

a:

.....
z siedzibą w przy ulicy reprezentowanym przez:

-

- zwanym dalej Wykonawcą

o następującej treści:

Stosownie do dokonanego przez Zamawiającego na podstawie przepisu art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2021 r. poz.1129 ze zm.) wyboru oferty Wykonawcy, strony zawarły umowę następującej treści:

§ 1.

1. Zamawiający zleca Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się do „Świadczenia usług w zakresie całodziennego żywienia młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1 w roku szkolnym 2022/2023” zgodnie 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 2016 r., poz. 1154).

2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi żywienia w formie cateringu z częściowym wykonaniem posiłków, które muszą być przygotowywane partiami ze względu na długość wydawania posiłków, na bazie istniejącej kuchni, mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1, w szczególności w następujący sposób:

a) przygotowania i wydawania czterech posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu, w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw świątecznych, wakacji i ferii oraz absencji chorobowej wychowanka dla 150 osób z wykorzystaniem pomieszczeń o powierzchni 90 m2,

b) utrzymania odpowiedniej temperatury dla wydawanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami,

c) przedstawiania z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem do kontroli zgodności z umową dekadowego jadłospisu autoryzowanego przez dietetyka określającego skład posiłku – kaloryczności i gramatury oraz nazwy wędlin, serów, zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp., oraz rozliczeń kosztu surowca przeznaczonego na wyżywienie w wysokości zł./osobę dziennie.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w jadłospisie w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową oraz niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w czasie realizacji umowy. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian w jadłospisie wprowadzonych przez Zamawiającego.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki z podziałem na odpowiednie diety.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania ilości posiłków zgodnie z odpowiednią dietą oraz do opracowywania dekadowych jadłospisów z uwzględnieniem odpowiedniej diety.

6. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014r. Przepisów wynikających z pkt. 24 i art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w zakresie informowania konsumentów o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zwanych „alergenami”. Informacje o alergenach powinny być w sposób czytelny wykazywane w jadłospisach umieszczanych na stołówce.

§ 2.

1. Zapotrzebowanie na ilość posiłków będzie składane codziennie w następujący sposób:

- a) osoba wyznaczona do kontaktu z Wykonawcą przekazywać będzie zamówienia na kolejny dzień codziennie do godz. 15:00.
- b) różnice w ilości wydawanych posiłków w ciągu tygodnia wynikać będą z organizacji zajęć szkoły i zapotrzebowania

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki w sobotę i w niedzielę po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego.

3. Wydawanie posiłków przez Wykonawcę będzie odbywać się od poniedziałku do piątku zgodnie z organizacją roku szkolnego i zapotrzebowaniem w następujących godzinach: śniadanie w godz. 6:30 – 8:30, drugie śniadanie (na wynos) przygotowane przez wychowankę, obiad w godz. 13:30 – 16.30, kolacja w godz. 18:30 – 20:00. Wydawanie posiłków może ulec zmianom, które wynikać będą z planów zajęć edukacyjnych wychowanków lub dotyczyć będą przerw świątecznych czy ferii.

4. Posiłki muszą być przygotowane estetycznie i wydawane w formie stołu szwedzkiego. Potrawy gorące wydawane mogą być w formie porcjowanej z wyłączeniem zimnych dodatków wchodzących w skład dania gorącego. Wszystkie posiłki muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy. Wykonawca na bieżąco uzupełnia braki w zastawie stołowej oraz usuwa z obiegu naczynia popękane i uszkodzone.

5. Przygotowane posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą być wydawane z bemałów i podgrzewaczy oraz posiadać odpowiednią temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych dla młodzieży w zależności od indywidualnych zaleceń lekarza prowadzącego.

7. Przygotowane posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym, obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.).

8. Wykonawca zapewnia urozmaicone posiłki, dania gorące, owoce i warzywa w zależności od sezonowości.

9. Wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży:

1) środki spożywcze muszą spełniać wymagania dla grupy w wieku od 13 do 20 lat, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej;

2) całodzienne żywienie stanowią posiłki (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, kolacja), które muszą zawierać produkty z różnych grup środków spożywczych: produktów zbożowych lub ziemniaków, warzyw, owoców, mleka lub produktów mlecznych, napojów zastępujących mleko, mięsa, ryb, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych i innych nasion oraz tłuszczu;

3) każdego dnia muszą być podawane: a) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, b) co najmniej jedna porcja mięsa, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych, c) warzywa lub owoce w każdym posiłku; przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców, d) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie, kolacji;

4) obiad musi składać się z zupy i drugiego dania;

5) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

6) co najmniej raz w tygodniu musi być podana porcja ryby;

7) w tygodniu można wydać nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

8) na kolację musi być podana dodatkowo sałatka zamiennie z posiłkiem na ciepło;

9) suszone warzywa i owoce, orzechy oraz nasiona nie mogą zawierać soli, cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.);

10) napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

11) napoje zastępujące mleko (napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, jaglany, kokosowy lub migdałowy) i zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe muszą zawierać nie więcej niż 15 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

12) produkty mleczne, takie jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany lub produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów muszą zawierać nie więcej niż 13,5 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;

13) napoje zastępujące mleko (napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, jaglany, kokosowy lub migdałowy), produkty mleczne, takie jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany, produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów, zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe muszą zawierać nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;

14) napoje zastępujące mleko (napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, jaglany, kokosowy lub migdałowy), produkty mleczne, takie jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy,

15) serek homogenizowany, produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów, zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe muszą zawierać nie więcej niż 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania potraw świątecznych i okolicznościowych, które muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy obejmujących Święta Bożego Narodzenia, Święta Wielkanocy, Tłusty Czwartek oraz Dzień Patrona połączony z Międzynarodowym Dniem Dziecka. Potrawy świąteczne i okolicznościowe muszą być uzgadniane z Zamawiającym. W szczególności powinny obejmować:

1) kolacja wigilijna musi uwzględniać następujące potrawy: zupę grzybową, rybę smażoną, w tym karp, pierogi z kapustą i grzybami, kapustę z grochem, rybę po grecku, śledzie, makiełki, makowiec, kompot z suszu,

2) śniadanie wielkanocne musi uwzględniać następujące potrawy: jajko z majonezem, kiełbasę białą, szynkę wysokiej jakości, sałatkę z wiosennych warzyw, babkę piaskową i sernik,

3) Tłusty Czwartek musi uwzględniać do jednego z posiłków pączki,

4) Dzień Patrona połączony z Międzynarodowym Dniem Dziecka musi uwzględniać dodatkowy posiłek, który obejmować będzie: mięso, przystawki, ciasto, owoce, słodycze, kawę/herbatę. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizowania uroczystości poza terenem placówki, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw na wyznaczone miejsce.

11. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy.

12. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.

13. W trakcie trwania umowy Wykonawca na bieżąco uzupełnia braki w zastawie stołowej oraz usuwa z obiegu naczynia popękane i uszkodzone.

Zamawiający:
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego
w Kaliszu
ul. Handlowa 9
62-800 Kalisz

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

14. Pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych.

15. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania porządku na terenie kuchni, zapewnienia czystego i estetycznego wyglądu stołówki w trakcie obowiązywania umowy.

16. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH.

17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawnionych przez niego zatruc, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia posiłków złej jakości.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy. Wady wykonywania usługi Wykonawca jest zobowiązany usunąć w trybie natychmiastowym.

19. Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne oraz podda się nadzorowi epidemiologicznemu i audytom przeprowadzonym u Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien okazać pracownicze książeczki zdrowia personelu oraz dokumentację pokontrolną z kontroli przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

20. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie świadczonej usługi Zamawiający może dla zachowania ciągłości usługi zlecić jej wykonanie na koszt Wykonawcy.

21. Wykonawca jest odpowiedzialny za segregację odpadów powstałych w wyniku realizowania przedmiotu zamówienia. Zobowiązany jest do usuwania na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych, a także odbioru i utylizacji resztek żywieniowych.

22. Do Wykonawcy należy obowiązek pobierania i przechowywania próbek potraw każdej składowej części, wydanych dla Zamawiającego.

23. Próbki potraw będą pobierane i przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.

24. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia tym do kontrolowania faktur i rachunków zapłaconych przez Wykonawcę za zakup surowców przeznaczonych na wyżywienie, oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny, oraz przedstawicieli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, stanu higienicznego pracownika.

Zamawiający:
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego
w Kaliszu
ul. Handlowa 9
62-800 Kalisz

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

25. Działalność Wykonawcy nie może zakłócać codziennego trybu pracy i pobytu młodzieży.

§ 3.

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01.09.2022r. do 23.06.2023r.

§ 4.

1. Wartość umowy, w dniu jej podpisania, określa się na kwotę netto:zł (słownie:.....) + podatek VAT (.....%) w kwocie tj. brutto:zł (słownie:.....) wyliczona dla 150 osób w ciągu 184 dni.

2. Strony ustalają, że cena jednostkowa dziennego wyżywienia na osobę wynosizł/os. brutto.

3. Niepełne osobodni będą rozliczane w następujący sposób:

Śniadanie – 15 % wartości osobodnia,

Drugie śniadanie – 10% wartości osobodnia,

Obiad – 50 % wartości osobodnia,

Kolacja – 25 % wartości osobodnia.

4. Cena ustalona w ust. 2. obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę z tytułu wykonania zamówienia: zakup surowców przeznaczonych na wyżywienie za zł. brutto na osobę, koszty przygotowania, koszty utrzymania czystości, odbiór resztek posiłków itp., a także narzuty, zysk Wykonawcy, podatki i inne.

5. Cena podana w ust. 2 obowiązuje przez cały okres obowiązywania umowy. Może ona ulec zmianie w oparciu jedynie o zmiany stawki VAT lub stawek celnych. Zmiana ceny winna nastąpić z dniem wejścia w życie odpowiednich przepisów.

6. Należności będą regulowane na konto Wykonawcy:, który jest kontem firmowym, do którego został wyodrębniony rachunek VAT, co umożliwi zastosowanie mechanizmu podzielonej płatności.

7. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie jedynie za faktyczne wykonane usługi, zgodnie z niniejszą umową.

§ 5.

1. Wykonawca zobowiązany jest do rozliczenia się za wykonaną miesięczną usługę na podstawie faktury, której wartość wynosić będzie: iloczyn ceny jednostkowej dziennego wyżywienia na osobę przez faktyczną ilość wydanych posiłków. Ilość wydanych posiłków musi być ustalona przed wystawieniem faktury z Zamawiającym w pierwszym dniu roboczym następnego miesiąca. Rozliczenie ma być w formie zestawienia zbiorczego z wyszczególnieniem dni miesiąca, ilości faktycznie wydanych posiłków oraz rozliczenia jednostkowej ceny brutto każdego posiłku na osobę.

Zamawiający:
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego
w Kaliszu
ul. Handlowa 9
62-800 Kalisz

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

2. Faktura za wykonane usługi winna być złożona Zamawiającemu najpóźniej do 5-go dnia następnego miesiąca.
3. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury bez jego podpisu.
4. Termin płatności faktury wynosi 21 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego.
5. Podstawę do wystawiania faktury stanowiąc będzie określone w ust. 1 rozliczenie dostawy posiłków z danego miesiąca wystawione przez Wykonawcę oraz podpisane ze strony Zamawiającego przez osobę upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą.
5. Za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności na osoby trzecie bez zgody Zamawiającego.
7. Zapłata wynagrodzenia nastąpi po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury . W fakturze jako Nabywcę należy wpisywać: Miasto Kalisz, Główny Rynek 20, 62-800 Kalisz, NIP 618-001-59-33 , natomiast jako Odbiorcę należy wpisywać: Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Kaliszu, ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz.
8. W przypadku wystawienia faktury niezgodnie z Umową lub obowiązującymi przepisami prawa, Zamawiający ma prawo do wstrzymania płatności do czasu wyjaśnienia przez Wykonawcę przyczyn oraz usunięcia tej niezgodności, a także w razie potrzeby otrzymania faktury lub noty korygującej VAT, bez obowiązku płacenia odsetek za ten okres.
9. Strony ustalają, iż wszelkie kwoty należne Zamawiającemu, w szczególności z tytułu kar umownych, będą potrącane z płatności realizowanych na rzecz Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

§ 6.

1. Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty przez okres trwania umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności, oraz zobowiązuje się do utrzymania aktualnego ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 7.

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości usług objętych zamówieniem.
2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód, zagrożeń ze strony władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość usług, Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.
3. Wykonawca zobowiązany jest posiadać na stanie takie ilości asortymentu i pracowników, aby zapewnić płynność realizacji zamówienia.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

4. Dietetykiem ze strony Wykonawcy będzie nr telefonu..... adres e-mail

§ 8.

1. Zamawiający o stwierdzonych wadach przedmiotu umowy zawiadamia Wykonawcę tj. wadach:
 - a) **ilościowych** w dostarczonych posiłkach powiadomi Wykonawcę niezwłocznie, a Wykonawca przygotuje i dostarczy wykonane przez siebie nowe posiłki nie później, niż w ciągu **1 godziny** od wymaganej godziny, o której mowa w § 2 ust. 3 Umowy;
 - b) **jakościowych** (np. insekty w posiłkach, nieświeże posiłki, niedogotowane posiłki itp.) w dostarczonych posiłkach powiadomi Wykonawcę niezwłocznie, a Wykonawca przygotuje i dostarczy wykonane przez siebie nowe posiłki nie później, niż w ciągu **1 godziny** od wymaganej godziny, o której mowa w § 2 ust. 3 Umowy;
2. W przypadku dostawy posiłków wadliwych Wykonawca zobowiązuje się do wymiany tych posiłków na wolne od wad, a w przypadku dostawy posiłku niezgodnego z umową lub zamówieniem Wykonawca zobowiązuje się do wymiany tych posiłków na zgodne z zamówieniem i umową w terminie określonym w ust. 1 powyżej - na koszt własny.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odmowy przyjęcia posiłków w przypadku:
 - a) dostarczenia posiłków złej jakości, w tym niespełniającym warunków opisanych w Umowie,
 - b) dostarczenia posiłków niezgodnego z umową lub zamówieniem,
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo nabycia u osoby trzeciej niedostarczonych w terminie lub dostarczonych z wadą posiłków będących przedmiotem danego zamówienia, tożsamy co do rodzaju, po powiadomieniu: telefonicznie Wykonawcy - bez konieczności wzywania Wykonawcy do wymiany wadliwych lub niedostarczonych w terminie posiłków, wówczas gdy termin na załatwienie reklamacji, do którego zobowiązany jest Wykonawca, okaże się zbyt długi. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany będzie do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną z niniejszej umowy a ceną zapłaconą na rzecz podmiotu trzeciego.
5. Powyższe uprawnienia Zamawiającego w ramach reklamacji spowoduje, że dostarczone posiłki z wadą zostaną Wykonawcy zwrócone, natomiast zamówienie na posiłki niedostarczone w terminie zostaną anulowane.

§ 9.

1. Wykonawca realizuje Przedmiot Umowy z udziałem podwykonawców / Wykonawca deklaruje samodzielne wykonanie przedmiotu umowy.

**zapis zostanie dostosowany zgodnie z treścią oferty wybranej jako najkorzystniejsza.*

2. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia Wykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej dostawy, usługi.
3. Realizacja usługi przez Podwykonawców nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za wykonanie obowiązków wynikających z Umowy oraz z obowiązujących przepisów prawa.
4. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców oraz innych osób, którymi będzie się posługiwał przy realizacji przedmiotu Umowy, jak za swoje własne.
5. Powyższe zasady mają odpowiednie zastosowanie także do umów zawieranych przez podwykonawców z dalszymi podwykonawcami.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

§ 10.

1. Za opóźnienie w wykonywaniu zobowiązań wynikających z niniejszej umowy Zamawiający uprawniony jest do dochodzenia kar umownych w wysokości:
 - a) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości przedmiotu umowy za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w wykonaniu zamówienia;
 - b) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości miesięcznej przedmiotu umowy za każde stwierdzone na piśmie, podane do wiadomości nienależyte jej wykonanie. Przez „nienależyte wykonanie umowy” rozumie się wykonanie usługi z naruszeniem postanowień umowy, w szczególności w zakresie zgodności usługi z zamówieniem, wymaganą gramaturą (tj. gramatura całości poszczególnych elementów, wchodzących w skład posiłku danego dnia), ilością i terminowością (tolerancja plus/minus 15 minut) oraz temperaturą (wg HACCP minimalna temperatura serwowanej żywności powinna osiągać w jej środku – zupy co najmniej 75°C , gorące drugie dania minimum 63°C),
 - c) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł. za każdy stwierdzony przypadek naruszenia obowiązku zatrudniania przez Wykonawcę lub dowolnego podwykonawcę osób w oparciu o przepisy prawa pracy lub w przypadku zwłoki w przedstawieniu dokumentów potwierdzających to zatrudnienie;
2. Zamawiający ma prawo do potrącenia należności naliczonych z tytułu kar umownych z należności Wykonawcy określonej na fakturze w dniu zapłaty należności, na co Wykonawca wyraża zgodę.
3. Kary umowne będą płatne w terminie 14 dni od wystawienia noty obciążeniowej przez Zamawiającego.
4. Kary umowne należne od Wykonawcy mogą być przez Zamawiającego potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy, z zastrzeżeniem art. 15r 1 ust. 1 ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych.
5. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
6. Łączna wysokość naliczonych kar w danym miesiącu nie może przekroczyć 20% miesięcznej wartości umowy.
7. Za szkody spowodowane niewykonaniem lub niewłaściwym wykonaniem obowiązków wynikających z niniejszej umowy odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
8. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia dla młodzieży, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. W przypadku niezapewnienia przez Wykonawcę świadczenia usługi, Zamawiający może zakupić usługę od innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca bez zastrzeżeń pokryje cenę wynikającą z zakupu usługi po cenach w jakich Zamawiający dokonał zakupu.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

9. Zamawiający ma prawo odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:

- 1) W przypadku niepodjęcia przez Wykonawcę wykonywania obowiązków z niniejszej umowy lub przerwania jej wykonywania na okres dłuższy niż 14 dni;
- 2) W przypadku wykonywania przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy w sposób nienależyty lub sprzeczny z jej postanowieniami pomimo jednokrotnego wezwania do należytego wykonania tych obowiązków.
- 3) W przypadku dopuszczenia przez Wykonawcę wykonywania przedmiotu niniejszej umowy przez osoby nieposiadające wymaganych uprawnień;

10. W przypadku odstąpienia Wykonawcy od umowy lub odstąpienia od umowy Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust.1 umowy

11. W każdym przypadku, jeśli na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania części lub całości przedmiotu umowy powstanie szkoda przewyższająca zastrzeżoną karę umowną bądź szkoda powstanie z innych przyczyn niż te, dla których zastrzeżono karę, zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia pełnego odszkodowania na zasadach ogólnych.

12. Kary umowne liczone są od wartości brutto, mogą być według uznania Zamawiającego:

- a) potrącane z wymaganego wynagrodzenia Wykonawcy,
- b) płatne przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania wezwania do zapłaty wraz z notą obciążeniową.

13. W przypadku odstąpienia od umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za wykonane usługi potwierdzone i odebrane przez Zamawiającego.

§ 11.

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian w umowie, pod warunkiem spełnienia przesłanek ustawowych określonych w art. 454-455 Prawa zamówień publicznych na podstawie okoliczności i na warunkach wynikających z ustawy Pzp. oraz wskazanych poniżej.
2. Zmiany podmiotowe:
 - a) zmiana Wykonawcy w przypadku, gdy nastąpi zmiana formy organizacyjnej Wykonawcy (w tym przekształcenie);
 - b) zmiana Wykonawcy w przypadku, gdy nastąpi kumulatywne przystąpienie do długu na podmiot, który wykaże że nie zachodzą wobec niego przesłanki wykluczenia z postępowania i spełnia, tak jak dotychczasowy Wykonawca, warunki udziału w postępowaniu;
 - c) zmiana Wykonawcy poprzez zastąpienie dotychczasowego Wykonawcy innym podmiotem, który przyjmując wszelkie obowiązki dotychczasowego Wykonawcy wykona Umowę na warunkach nie gorszych oraz wykaże, że nie zachodzą wobec niego przesłanki wykluczenia z postępowania i spełnia, tak jak dotychczasowy Wykonawca, warunki udziału w postępowaniu;

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

- d) zmiana Wykonawcy poprzez zastąpienie dotychczasowego Wykonawcy innym podmiotem, który przejmie uzgodniony zakres obowiązków dotychczasowego Wykonawcy i wykona Umowę na warunkach nie gorszych oraz wykaże, że nie zachodzą wobec niego przesłanki wykluczenia z postępowania, jeżeli dotychczasowy Wykonawca zgodzi się na potrącenie ze swojego wynagrodzenia kar umownych, a także na ponoszenie odpowiedzialności odszkodowawczej wobec Zamawiającego i innych podmiotów, które poniosły szkodę wskutek niewykonania lub nieprawidłowego wykonania obowiązków przez podmiot, który przejął obowiązki Wykonawcy;
3. Ponadto Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian w przypadku:
- a) w przypadku zmiany stawki podatku VAT na wykonywane usługi, o wartość różnicy pomiędzy dotychczasową a wprowadzoną wysokością stawki tego podatku;
 - b) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę;
 - c) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;
 - d) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych;
 - e) podczas realizacji Umowy wystąpi zmiana obowiązujących przepisów prawa istotna dla realizacji Umowy, w takim przypadku nastąpi zmiana Umowy dostosowująca ją do zmienionych przepisów prawa z zastosowaniem zasad korzystnych dla Zamawiającego i z uwzględnieniem jego interesu ekonomicznego i kosztów realizacji Umowy;
- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę, a Wykonawca udowodni, że przedmiotowe zmiany miały wpływ na koszt wykonania przez niego zamówienia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w zakresie realizowanej umowy w przypadku, gdy konieczność ich wprowadzenia wyniknie z okoliczności, których nie można było przewidzieć.
5. Formy aneksu nie wymaga
- a) aktualizacja danych Zamawiającego i Wykonawcy,
6. 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 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 12.

1. Za korzystanie z pomieszczeń - lokalu i pomieszczenia do niego przynależnego o łącznej pow. 90 m(2) Wykonawca będzie uiszczał miesięczną opłatę w wysokości 850,00 zł netto (słownie: osiemset pięćdziesiąt złotych) + podatek VAT na podstawie faktury w terminie do 15 każdego miesiąca na konto Zamawiającego.

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

2. Za wykorzystanie energii elektrycznej, gazu i wody Wykonawca będzie dokonywał opłat według wskazań liczników i obowiązujących cen na podstawie not obciążeniowych w terminie 14 dni od daty wystawienia. Ciepła woda rozliczana będzie wg ustalonego ryczaftu w wysokości 17,47 zł brutto za 1m³.
3. Wydanie lokalu wraz z wyposażeniem następuje na podstawie protokołu zdawczo odbiorczego. Wykonawca oświadcza, że zna stan techniczny i faktyczny pomieszczeń wraz z wyposażeniem i nie wnosi żadnych uwag i zastrzeżeń.
4. Wykonawca obowiązany jest utrzymać lokal i pomieszczenia do niego przynależne we właściwym stanie technicznym i sanitarnym oraz przestrzegać ogólnie przyjętych i obowiązujących w placówce przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
5. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania lokalu zgodnie z przeznaczeniem tj. na prowadzenie zbiorowego żywienia wychowanków bursy oraz dbania o stan techniczny użytkowanych pomieszczeń i przekazanych urządzeń, przestrzegania przepisów p.poż. i bhp, a także zobowiązuje się strzec lokalu użytkowego i ubezpieczenia go od wszelkich ryzyk.
6. Wykonawca korzystający z pomieszczenia zobowiązuje się do pokrycia ewentualnych szkód, powstałych w okresie eksploatacji z jego winy oraz zwrotu udostępnionych pomieszczeń i wyposażenia w stanie nie pogorszonym.

§ 13.

1. Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy, jak również wszelkie zawiadomienia, zapytania lub informacje odnoszące się do lub wynikające z wykonania przedmiotu umowy, wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
2. Strony postanawiają, że odpowiedzialnymi za realizację przedmiotu umowy będą :
W imieniu Zamawiającego:
1) Paulina Matuszak – paulina.matuszak@ckziu.kalisz.pl
2) W imieniu Wykonawcy tel. /fax....., e-mail:
3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie przenieść swoich wierzytelności wynikających z niniejszej umowy, na osoby trzecie.
4. Strony będą dążyły do polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów powstałych w związku z realizacją niniejszej umowy, a w przypadku, gdy nie osiągną porozumienia, zaistniały spór będzie poddany rozstrzygnięciu przez sąd powszechny, właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają odpowiednio w szczególności przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy – Prawo zamówień publicznych oraz innych powszechnie obowiązujących przepisów prawa.

Zamawiający:
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego
w Kaliszu
ul. Handlowa 9
62-800 Kalisz

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego CKZIU-KG.271.10.2022

6. Wykonawca ma obowiązek informowania o wszelkich zmianach swojego statusu prawnego, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
7. Niniejsza umowa została sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, trzy dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

Następujące załączniki do Umowy stanowią jej integralną część:

- 1) Załącznik Nr 1 – Formularz Oferty Wykonawcy
- 2) Specyfikacja Warunków Zamówienia

Wykonawca :

.....

Zamawiający :

.....