

**Załącznik nr 5 do Zaproszenia do składnia ofert – Wzór umowy - prowadzenie stołówki**

**UMOWA NA PROWADZENIE STOŁÓWKI SZKOLNEJ nr .....**

zawarta w dniu ..... pomiędzy:

**Gminą Andrespol z siedzibą w Andrespolu przy ul. Rokicińskiej 126, 95-020 Andrespol**

**NIP 728- 255-36-75, REGON 472057744**

**– w imieniu, której działa Pani Jolanta Kuśmirek– dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im.**

**Jana Pawła II w Bedoniu Wsi, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol,**

**NIP 728-11-61-045, REGON 001281343**

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”, a

a .....

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”

mającym swą siedzibę w .....

zarejestrowanym w\*/prowadzącego działalność gospodarczą

REGON ..... NIP .....

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

Po przeprowadzeniu postępowania zgodnie z Regulaminem udzielania zamówień publicznych, których wartość szacunkowa nie przekracza kwoty 170 000 złotych, do których nie stosuje się ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.): została zawarta umowa na **Prowadzenie stołówki szkolnej w pomieszczeniach kuchennych znajdujących się w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi w okresie od dnia 01.09.2026 r. do dnia 30.06.2027 r., użyczonych na rzecz Wykonawcy od Gminy Andrespol o następującej treści:**

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest prowadzenie stołówki szkolnej w pomieszczeniach użyczonych na rzecz Wykonawcy od Gminy Andrespol, znajdujących się w budynku **Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi**, ul. Jarzębinowa 1.
2. Przedmiot umowy obejmuje:

- 1) Świadczenie usług żywnościowych dla uczniów **Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi**, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol tj. obiad dwudaniowy.
- 2) Świadczenie usług żywnościowych dla dzieci z oddziałów przedszkolnych **Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi**, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol tj. śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek.
3. Wykonawca przystępując do realizacji niniejszej umowy zobowiązany jest do zawarcia z dyrektorem **Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi**, ul. Jarzębinowa 1, 95 – 020 Andrespol umowy użyczenia pomieszczeń kuchennych o pow. 70 m<sup>2</sup> oraz pomieszczenia jadalni o powierzchni 77 m<sup>2</sup> znajdujących się w budynku **Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi**, ul. Jarzębinowa 1, 95-020 Andrespol. Wzór umowy użyczenia stanowi ZAŁĄCZNIK NR 6.
4. Przedmiotem umowy jest codzienne gotowanie, przygotowywanie i wydawanie przez Wykonawcę obiadów dwudaniowych w ilości około 75 sztuk dla uczniów **Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi**, ul. Jarzębinowa 1, jak również dla dzieci z oddziałów przedszkolnych **Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi**, ul. Jarzębinowa 1 w ilości około 75 sztuk posiłków (śniadanie + obiad dwudaniowy + podwieczorek). Rzeczywista, docelowa ilość posiłków jest wartością zmienną, uzależnioną od decyzji rodziców i frekwencji dzieci. Zamawiający będzie płacił Wykonawcy różnicę pomiędzy ceną całkowitą posiłków, a tzw. „wsadem do kotła”.
5. Przedmiotem umowy jest także sprzątnięcie przez Wykonawcę po posiłkach oraz utrzymanie w czystości użyczonych pomieszczeń, w których odbywa się gotowanie posiłków, wydawanie posiłków, spożywanie posiłków lub mycie naczyń. Koszty środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątnięcia i mycia ponosi Wykonawca.
6. Koszty tzw. „wsadu do kotła” będą pokrywane przez rodziców uczniów korzystających z posiłków poprzez bezpośrednie uiszczanie opłat na rachunek wskazany przez Wykonawcę lub bezpośrednio u Wykonawcy.
7. Gotowanie i wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 01.09.2026 r. do dnia 30.06.2027 r. włącznie, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy

zespołu, zgodnie z ustalonym w szkole i przedszkolu harmonogramem spożywania posiłków przez dzieci.

8. W wyjątkowej sytuacji, związanej między innymi ze zmianą organizacji dnia pracy zespołu, wydawanie posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu tej zmiany przez dyrektora zespołu z Wykonawcą.
9. Wykonawca będzie przygotowywał i przedstawiał do akceptacji dyrektora zespołu, z trzydniowym wyprzedzeniem, tygodniowy jadłospis z podaniem alergenów, i na życzenie kaloryczności poszczególnych posiłków.
10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz rodzajowe:
  - 1) Śniadania dla dzieci przedszkolnych:
    - a) Napój mleczny lub zupa mleczna – pojemność 200-250 ml (mleko + płatki kukurydziane, wielozbożowe, owsiane, ryżowe, kasza manna) – min. 1x w tygodniu
    - b) Kanapka lub bułka z dodatkami - gramatura 100 g – 150 g (pieczywo mieszane, wieloziarniste, pszenne, jajko, ser biały, ser żółty, serek kanapkowy, pasty kanapkowe, wędlina wysokiej jakości, kiełbaski na gorąco, warzywa (tj. pomidor, papryka, ogórek kiszony, ogórek zielony, sałata, szczypior, rzodkiewka i inne), herbata owocowa, herbata czarna z cytryną).
  - 2) obiady dla dzieci przedszkolnych:
    - a) Zupa o objętości nie mniejszej niż 200 ml, na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym – 5x w tygodniu.
    - b) Drugie danie składające się z:
      - b1) Mięsa z przewagą mięsa drobiowego w ilości minimum 50 g 3x w tygodniu,
      - b2) Ryby (z wyjątkiem pangii) – wyłącznie z filetów rybnych bez ości 1x w tygodniu,
      - b3) Ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek bądź klusek śląskich w ilości ok. 90 g,
      - b4) Surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości ok. 50 g,
      - b5) Kompotu w ilości ok. 200 ml.
    - c) Posiłek bezmięśny (np. naleśniki, pierogi, racuchy) w ilości 220 g – 1x w tygodniu.
  - 3) obiady dla dzieci szkolnych:
    - a) Zupa o objętości nie mniejszej niż 350 ml, na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym – 5x w tygodniu.
    - b) drugie danie składające się z:

- b1) Mięsa z przewagą mięsa drobiowego w ilości minimum 100g - 3x w tygodniu,
- b2) Ryby (z wyjątkiem pangii) – wyłącznie z filetów rybnych bez ości - 1x w tygodniu,
- b3) Ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek bądź klusek śląskich w ilości ok. 180 g,
- b4) Surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości ok. 100 g,
- b5) Kompotu w ilości ok. 200 ml.

c) Posiłek bezmięśny (np. naleśniki, pierogi, racuchy) w ilości 420 g – 1x w tygodniu

4) Podwieczorki dla dzieci przedszkolnych (gramatura 250 g - 280 g):

a) Ciasto drożdżowe, chałka z dżemem/miodem, bułki maślane lub ciasta własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodczy np. batoników, czekoladek, ciastek),

b) Kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, serem żółtym i warzywami.

kisiel, budyń, jogurty naturalne, serki waniliowe, desery owocowe,

c) Naleśniki, racuszki, ryż z jabłkiem, kasza jaglana z owocami, panna cotta, desery owocowo-jogurtowe. Dzienna kaloryczność posiłków w przedszkolu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić nie mniej niż 900 kcal i nie więcej niż 1200 kcal.

11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w 10 dniowym jadłospisie. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także uwzględniać polską tradycję kulinarną.

b) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

c) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

d) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane i pieczone. Potrawy smażone nie mogą wystąpić częściej niż dwa razy w tygodniu. W każdym rodzaju posiłku należy uwzględnić warzywo lub owoc. Zaleca się, aby każdego dnia były podawane co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych. Porcja to: kubek jogurtu, szklanka mleka, kefiru, maślanki, dwa plastry żółtego sera lub dwie kopiaste łyżki twarogu.

12. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w

ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (tj. Dz.U. 2023 poz. 1448 ze zm.) oraz rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w *sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. Urz. UE. L. 2004.139.1 ze zm.) oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

13. Jadłospisy muszą spełniać wymagania określone w rozporządzeniu 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* (Dz.U. 2016 poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
14. Wykonawca w porozumieniu z rodzicami zobowiązany jest dostosować jadłospis indywidualnie do wymogów między innymi religijnych, narodowościowych, kulturowych rodziców lub prawnych opiekunów dziecka, jednakże jadłospis ten musi spełniać podstawowe wymogi żywieniowe określone przepisami prawa.
15. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - 1) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w 10. dniowym jadłospisie,
  - 2) w tygodniu powinien być podawany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,
  - 3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych.
  - 4) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone,
  - 5) do każdego posiłku powinien być podawany odrębny dodatek warzywny lub owocowy,
  - 6) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.
16. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i wydawać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP/GMP/GHP.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
19. Wykonawca zobowiązany jest przyjąć na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki oraz organizacją zbierania należności za wydawane posiłki oraz terminowe rozliczanie się za użyte pomieszczenia.
20. Koszty związane z przygotowaniem i wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątnięciem stołówki, wywozem resztek po posiłkach i odpadów związanych z przygotowywaniem posiłków ponosić będzie Wykonawca.
21. Za organizację wywozu resztek po posiłkach i odpadów związanych z przygotowaniem posiłków odpowiada Wykonawca.

## **§ 2**

1. Integralną częścią niniejszej umowy jest oferta Wykonawcy i zaproszenie do składania ofert.
2. Zamawiający oddaje Wykonawcy w użyczenie pomieszczenia kuchenne znajdujące się w budynku, o którym mowa w § 1 ust. 1 wraz z instalacjami (wodna, elektryczna, kanalizacyjna), zwane w dalszej części umowy przedmiotem użyczenia. Użyczenie pomieszczeń, o których mowa, uregulowano w odrębnej umowie między Wykonawcą i Gminą Andrespol – reprezentowaną przez dyrektora ZSP w Bedoniu Wsi, o którym mowa.

## **§ 3**

1. Wykonawca obowiązany jest podpisać umowę z firmą wywożącą nieczystości stałe i odpady.
2. Wykonawca na życzenie Zamawiającego jest zobowiązany przedstawić dowód podpisania umowy z firmą, o której mowa w pkt 1.

#### **§ 4**

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem, w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu prowadzonej działalności gospodarczej.
2. W przypadku zaistnienia przeszkód technicznych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw Wykonawca może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i własne ryzyko tylko w jednostkowych przypadkach, za zgodą Zamawiającego.
3. Zamawiający jest uprawniony do natychmiastowego odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
  - 1) stwierdzenia naruszenia § 1 niniejszej umowy;
  - 2) naruszenia przepisów prawa obowiązujących w zakresie zbiorowego żywienia;
  - 3) decyzji odpowiednich organów państwowych uniemożliwiających przygotowywanie posiłków.

#### **§ 5**

Strony dopuszczają możliwość rozwiązania niniejszej umowy przez każdą ze stron z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.

#### **§ 6**

Strony ustalają i zastrzegają, że:

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
  - 1.1. Za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn zależnych od Wykonawcy, w wysokości 60-krotności łącznej szacunkowej ceny dziennego wyżywienia o której mowa w § 9 ust. 1. Odstąpienie od umowy przez Wykonawcę oznacza w szczególności nie wydanie żadnego posiłku przez Wykonawcę przez 3 następujące po sobie dni, w których Wykonawca zobowiązany był do wykonania zobowiązania;
  - 1.2. Za niewydanie żadnego posiłku w danym dniu w wysokości 2000,00 złotych, za niewydanie jednego posiłku w danym dniu w wysokości 1000,00 złotych;

- 1.3. Za wydanie posiłków innych, niezgodnych - w szczególności co do składników, gramatury, kaloryczności - niż zaakceptowane przez dyrektora szkoły w wysokości 20 zł – za każdy wydany posiłek niezgodny z zaakceptowanym przez dyrektora szkoły jadłospisem podanym przez Wykonawcę na podstawie § 1 ust. 9 niniejszej umowy;
- 1.4. Za nieposprzątanie jadalni w ciągu 1 godziny po ostatnim posiłku – 200 zł, za każdy taki stwierdzony przypadek;
- 1.5. Za nieterminowe, niezgodne z indywidualnym ustaleniem z Zamawiającym, o którym mowa w § 1 ust. 7 niniejszej umowy, wydawanie posiłków – 500 zł za każde uchybienie tego terminu;
2. W przypadku niezgodności podawanych posiłków z normami żywieniowymi lub umową np.: ciało obce, brak smaku, niska temperatura wydawanych posiłków itp. Wykonawca jest zobowiązany do wymiany posiłku na zgodny z normami oraz umową.
3. Na okoliczność stwierdzenia uchybień Zamawiający sporządzi w formie dokumentowej stosowny protokół, który przekaże wykonawcy. Protokół będzie doręczony osobiście lub za pomocą poczty elektronicznej na adres email Wykonawcy z zaznaczonym statusem doręczenia DNS. Przekazany protokół będzie podstawą do naliczenia kary umownej.
4. Wykonawca ma prawo w terminie 3 dni od otrzymania protokołu złożyć pisemne zastrzeżenia z wyjaśnieniem zaistniałych okoliczności. Zamawiający może uwzględnić w uzasadnionych przypadkach złożone zastrzeżenia przez Wykonawcę.

## **§ 7**

Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną (nałożone kary, mandaty itp.) wobec organów kontroli (stacji sanitarno-epidemiologicznej, PIP, służby BHP itp.) w zakresie prowadzenia żywienia dla szkoły i przedszkola, w tym m.in. odpowiedniej jakości produktów, właściwego przygotowywania i wydawania posiłków, prawidłowego opracowania jadłospisu, spełniania wymagań higieniczno-sanitarnych.

## **§ 8**

Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 01.09.2026 r. do dnia 30.06.2027 r., przy czym umowa nie będzie wykonywana w okresie wolnym od zajęć lekcyjnych.

## § 9

1. Maksymalna, łączna szacunkowa cena dziennego wyżywienia (bez „wsadu do kotła”) wynosi ..... zł netto (słownie: .....) plus podatek VAT ..... %, ..... zł brutto (słownie:.....) z tego:
  - 1a. dla 75 uczniów szkoły podstawowej ..... zł netto (słownie:.....) plus podatek VAT ..... %, ..... zł brutto (słownie:.....).
  - 1b. dla 75 dzieci z oddziałów przedszkolnych ..... zł netto (słownie:.....) plus podatek VAT ..... %, ..... zł brutto (słownie: .....).
2. Cena jednostkowa przygotowanego i wydanego posiłku dla uczniów szkoły podstawowej bez „wsadu do kotła” (obiad dwudaniowy) wynosi: netto ..... zł (słownie: .....) plus podatek VAT .....%, brutto ..... zł (słownie: .....).
3. Cena jednostkowa przygotowanego i wydanego całodziennego posiłku dla dzieci z oddziałów przedszkolnych (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) bez „wsadu do kotła” wynosi: netto ..... zł (słownie: .....) plus podatek VAT ..... %, brutto ..... zł (słownie: .....).
4. Ceny jednostkowe netto przygotowanych posiłków nie mogą ulec zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.
5. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przelewem do 21 dnia kolejnego miesiąca na podstawie prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę na konto nr: .....
6. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania na fakturze w systemie KSeF właściwego numeru NIP Zamawiającego oraz innych danych identyfikujących umowę.

Przy wystawianiu faktury VAT przez Wykonawcę należy zamieścić następujące identyfikacyjne Zamawiającego:

**Nabywca:**

Gmina Andrespol,  
ul. Rokicińska 126,  
95-020 Andrespol  
NIP 728 255 36 75

**Odbiorca:**

Zespół Szkolno- Przedszkolny im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi,

ul. Jarzębinowa 1,

95-020 Andrespol

NIP 728 11 61 045

7. Zamawiający ma prawo do weryfikacji faktur w KSeF pod względem merytorycznym. W przypadku stwierdzenia błędów Zamawiający niezwłocznie poinformuje o tym Wykonawcę w formie elektronicznej. Do czasu otrzymania faktury poprawnej, termin płatności nie rozpoczyna biegu.
8. Każda ze Stron ponosi odpowiedzialność za prawidłowość i terminowość wystawienia faktury w systemie KSeF, w zakresie wynikającym z jej obowiązków podatkowych.
9. W przypadku wystawienia faktury z naruszeniem obowiązujących przepisów prawa lub w sposób uniemożliwiający jej doręczenie w KSeF, odpowiedzialność ponosi Strona wystawiająca.
10. Wykonawca oświadcza i zapewnia, że rachunek bankowy, na który Zamawiający będzie dokonywał zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy, jest rachunkiem ujętym w wykazie prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, stosownie do przepisów ustawy o podatku od towarów i usług.
11. Szczegółowe zasady związane z wysyłaniem ustrukturyzowanych faktur elektronicznych i innych ustrukturyzowanych dokumentów określa ustawa o elektronicznym fakturowaniu oraz akty wykonawcze.
12. Bez pisemnej zgody Zamawiającego Wykonawca nie ma prawa przenieść na inną osobę wierzytelności przysługujących mu od Zamawiającego na podstawie niniejszej umowy, w tym prawa do wynagrodzenia określonego w pkt 5.

**§ 10**

Ustala się następujące zasady i sposób dopłat do posiłków przygotowywanych przez Wykonawcę:

1. Zamawiający będzie ponosił koszt przygotowania i wydawania posiłków obliczony jako iloczyn wydanych przez Wykonawcę posiłków dla uczniów **Zespołu Szkolno-Przedszkolnego**

**im. Jana Pawła II w Bedoniu Wsi** i dzieci oddziałów przedszkolnych oraz cen zaproponowanych przez Wykonawcę.

2. Dopłaty do cen posiłków, dokonane przez Zamawiającego, następować będą na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę, nie później niż na koniec danego miesiąca żywieniowego na podstawie ilości sprzedanych i wydanych posiłków. Do faktury Wykonawca zobowiązany jest dołączyć imienną listę uczniów, którzy korzystają z posiłków, z podziałem na szkołę podstawową i oddziały przedszkolne, z podaniem ilości wydanych im posiłków.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli list uczniów i dzieci korzystających z wyżywienia oraz kontroli ilości wydawanych posiłków.
4. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Zamawiający ma prawo wstrzymać zapłatę za wystawioną przez Wykonawcę fakturę i żądać wyjaśnienia występujących różnic i nieprawidłowości. Strony zgodnie oświadczają, że podana w zaproszeniu do składania ofert ilość posiłków jest szacunkowa i nie stanowi zobowiązania dla Wykonawcy do przygotowania podanej ilości posiłków. Ilość posiłków (obiadów, śniadań i podwieczorków) uzależniona będzie od faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego zgłaszanego Wykonawcy przez rodziców dzieci. Płatność na rzecz Wykonawcy będzie odbywała się na podstawie ilości wydanych posiłków. Może ona ulec zarówno zwiększeniu jak i zmniejszeniu.

## **§ 11**

Zamawiający dopuszcza zmianę zawartej umowy w następujących przypadkach:

1. Zmiana obowiązującej stawki VAT.
2. Zmiany uzasadnione okolicznościami, o których mowa w art. 357<sup>1</sup> § 1 Kodeksu Cywilnego (tzw. rażąca strata).
3. Gdy zaistnieje inna okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, skutkująca niemożliwością wykonania umowy.
4. Wszystkie powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę i nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
5. Nie stanowi zmiany umowy:
  - a) zmiana danych teleadresowych,
  - b) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy (np. zmiana nr rachunku bankowego),

6. Strona, która występuje z propozycją zmiany umowy, w oparciu o przedstawiony powyżej katalog zmian umowy zobowiązana jest do sporządzenia i uzasadnienia wniosku o taką zmianę.
7. Wszystkie zmiany umowy dla swej ważności wymagają formy pisemnej w postaci aneksu do umowy, pod rygorem nieważności.

#### **§ 12**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo natychmiastowego odstąpienia od umowy:
  - a) W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu prawidłowego wykonania części umowy.
  - b) W razie, gdy zostanie ogłoszona upadłość lub likwidacja firmy Wykonawcy.
  - c) W razie, gdy Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy lub jej nie kontynuuje bez uzasadnionych przyczyn pomimo pisemnego wezwania przez Zamawiającego.
2. Odstąpienie od umowy, o którym mowa w ust. 1, powinno nastąpić w formie pisemnej i zawierać uzasadnienie.

#### **§ 13**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

#### **§ 14**

Ewentualne spory wynikłe przy wykonaniu niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

#### **§ 15**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**Wykonawca**

**Zamawiający**