Załącznik nr 2
do zapytania ofertowego na
dostawę posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 w Stargardzie
w roku szkolnym 2026/2027

UMOWA nr .....
na dostawę posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 w Stargardzie w roku szkolnym 2026/2027

zawarta w dniu ..... 2026 roku w Stargardzie pomiędzy:

Gminą-Miasto Stargard – Szkołą Podstawową nr 3 z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego w Stargardzie z siedzibą przy ul. Bolesława Limanowskiego 7 i 9, 73-110 Stargard, zwaną dalej **Zamawiającym,** którą reprezentuje:
Arkadiusz Rozwód – Dyrektor Szkoły

a

.....

.....

o następującej treści:

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty w trybie zapytania ofertowego o wartości poniżej 170.000,00 zł netto, została zawarta umowa następującej treści:

§ 1
PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest wytwarzanie, dostawa i wydawanie dwudaniowego posiłku szkolnego uprawnionym uczniom Szkoły Podstawowej nr 3 w Stargardzie w szacunkowej ilości wynoszącej 5824 liczonej w ciągu całego roku szkolnego.
2. Podana w ust. 1 ilość jest ilością szacunkową i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych dostaw lub podstawą odmowy wykonania zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia wielkości zamówienia w zależności od ilości zgłoszonych uczniów. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

§ 2
OSOBY UPRAWNIONE

1. Zamawiający przekaże Wykonawcy listę uczniów uprawnionych na 3 dni przed rozpoczęciem świadczenia dostaw.
2. O uzyskaniu statusu uprawnionego ucznia przez osobę spoza listy, o której mowa w ust.1, w okresie wykonywania umowy Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie oraz niezwłocznie odrębnym pismem lub drogą elektroniczną (email).
3. W przypadku utraty statusu uprawnionego ucznia, fakt ten zgłoszony będzie Wykonawcy przez Zamawiającego telefonicznie z potwierdzeniem na piśmie lub drogą elektroniczną (email) w terminie 1 dnia roboczego od daty otrzymania przez Zamawiającego zgłoszenia tego faktu przez odpowiednie jednostki.

4. Zamawiający w każdym dniu świadczenia dostaw, zgłosi Wykonawcy bieżącą ilość posiłków, do dostarczenia w tym dniu. Zgłoszenia odbywać będą się mailowo lub telefonicznie. Strony dopuszczają zmianę formy informowania, w przypadku wdrożenia przez Zamawiającego, aplikacji przeznaczonej do zarządzania dostawami posiłków.

§ 3

SZCZEGÓŁOWE WYTYCZNE DOTYCZĄCE POSIŁKÓW

1. Przez posiłek, o którym mowa w § 1 ust. 1 rozumie się dwudaniowy posiłek wg dwudekadowych jadłospisów przedkładanych do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego skutkuje akceptacją zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.
2. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, urozmaicone, lekkostrawne oraz atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zupełnego wyeliminowania produktów przetworzonych i stosowania naturalnych, wartościowych produktów spożywczych.
4. Posiłek składa się z dwóch dań: I -zupy i II dania wraz z kompotem lub wodą mineralną lub wodą źródlaną. II danie, w przypadku zestawu mięsnego, składa się ze sztuki mięsa, ziemniaków, kaszy lub ryżu oraz surówki.
5. Obiady muszą być wykonane z odpowiednich surowców - nieprzetworzonego wcześniej mięsa, świeżych warzyw i owoców (sezonowo -w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych).
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu.
7. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dwóch tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
8. W ramach II dania jadłospis powinien zawierać m.in.: posiłki mięsne: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyk, szynka b/k), kotlet (schab, filet z kurczaka, filet z indyka), gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), posiłki półmięsne, posiłki bezmięsne - mączne, posiłki - ryba (filet).
9. Nie dopuszcza się serwowania posiłków przygotowanych w formule fastfood.
10. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak: gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki (puree), mrożonych pierogów, innych produktów typu „instant".
11. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
12. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
13. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448

z późn. zm.) z uwzględnieniem Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. poz. 197, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy w szczególności Rozporządzeniem 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 oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

14. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym). Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu oraz warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przygotowanie zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
15. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby jadłospis był urozmaicony oraz uwzględniał sezonowość.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru wydawania posiłków w stołówce szkolnej. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków, poprzez dokonywanie degustacji próbek dostarczanych do szkoły dań. Ewentualne uwagi - wnioski wynikające z tych degustacji, w zakresie przestrzegania zapisów ust. 14, będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu. W przypadku ponownego niezastosowania się do uwag Zamawiający zastrzega sobie prawo do stosowania kar umownych, które mogą być podstawą rozwiązania umowy.
17. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie poza obszarem szkoły.
18. Wydawanie posiłków odbywać się będzie przez pracowników Wykonawcy i na koszt Wykonawcy.
19. Wykonawca, we własnym zakresie i na swój koszt, zapewni obrusy, serwetki, niezbędne naczynia kuchenne i sztućce do spożywania i wydawania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał.
20. Posiłek należy wydawać z zastosowaniem pojemników (naczyń) i sztućców jednorazowych, przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonych w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wykonawca ma prawo zawnioskować do Zamawiającego o korzystanie z naczyń ceramicznych. Zamawiający może odmówić wprowadzenia naczyń ceramicznych, w przypadku gdy generować to będzie dodatkowe koszty po stronie Zamawiającego bądź wiązać się z utrudnieniami w organizacji pracy stołówki.
21. Transport dań powinien odbywać się z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Potrawy muszą być dostarczane w pojemnikach ze stali nierdzewnej, termosach (pojemnikach) utrzymujących właściwą temperaturę, spełniających wymagania sanitarno-epidemiologiczne.
22. Wykonawca zapewni odbiór brudnych naczyń i sztućców ze stołówki szkolnej po zakończonym posiłku.
23. Utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych, wywóz odpadów komunalnych należy do Wykonawcy i następuje w dniu ich wytworzenia na koszt Wykonawcy, zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami.
24. Próbki żywności przechowywane są w siedzibie Wykonawcy i na jego koszt.
25. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania należytego stanu czystości w punkcie

wydawania posiłków obiadowych oraz zapewni sobie do tego celu odpowiednie środki czyszczące i dezynfekujące.

26. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
27. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania, ważne książeczki badań do celów sanitarno - epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie.
28. Wykonawca ponosi 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.
29. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60 – 75 stopni Celsjusza.
30. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu z zastrzeżeniem ust. 31 lub wypłacania ekwiwalentu pieniężnego.
31. Zamawiający, w przypadku zorganizowanego przez szkołę wyjazdu grupy uczniów, może wyrazić zgodę na wydanie suchego prowiantu w zamian za posiłek.
32. Resztki posiłków oraz zlewki zabierane są ze szkoły przez Wykonawcę.
33. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszelkich wytycznych Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministerstwa Zdrowia czy też Głównego Inspektora Sanitarnego związanych z zagrożeniem zarażeniem COVID-19 i współpracować w tym zakresie z Zamawiającym, a także informować Zamawiającego wszelkich działaniach z tym związanych.
34. Prawidłowość wykonania umowy będzie podlegać kontroli wykonywanej przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych degustacji próbek dostarczanych do szkoły dań. Ewentualne uwagi - wnioski wynikające z tych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu.

§ 4

DOSTAWA I WYDAWANIE POSIŁKÓW

1. Posiłki należy dostarczać w dni zajęć szkolnych z wyłączeniem zimowej i wiosennej przerwy świątecznej oraz dodatkowych dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych ustalanych przez Zamawiającego i wydawać je osobom uprawnionym w porze obiadowej rozumianej jako czas pomiędzy godziną 11:30 a 13:30. Dokładny czas wydawania posiłków Wykonawca uzgodni z Zamawiającym, przy czym ustala się, że Zamawiający może wyznaczyć dwie przerwy obiadowe w ciągu jednego dnia a Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania i wydawania posiłków dwa razy w ciągu dnia.
2. O każdej zmianie czasu wydawania posiłków Wykonawca jest obowiązany powiadomić pisemnie Zamawiającego z 2- dniowym wyprzedzeniem.
3. W przypadku, gdy dzieci będą uczęszczać do szkoły w inny dzień - odpracowywać zajęcia szkolne, wykonawca ma obowiązek przygotować i wydawać dwudaniowy posiłek szkolny. W tym dniu obowiązuje jadłospis przypadający na odpracowywany dzień. Zapisy ust. 2 stosuje się odpowiednio.
4. Wykonawcy nie wolno wydawać osobom uprawnionym posiłków w pojemniki, termosy, słoiki itp. do spożycia poza miejscem wyznaczonym na terenie szkoły.
5. Ilość posiłków określona §1 ust. 1 jest ilością średnią. Zamawiający zastrzega sobie prawo korekty ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb.
6. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu

dostarczenia mniejszej ilości posiłków niż określona w umowie.

7. Dokładna ilość posiłków do wydania określana będzie przez Zamawiającego, zgodnie z ilością uprawnionych uczniów, z zastrzeżeniem ust.6.
8. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia na bieżąco ewidencji wydawanych posiłków, na podstawie listy uprawnionych dzieci, którą dostarczy Zamawiający.
9. Posiłki wydawane będą uprawnionym uczniom w pomieszczeniach uzgodnionych z Zamawiającym. Do uzgodnień powyższych zobowiązany jest Wykonawca.
10. W przypadku mniejszej ilości uczniów uprawnionych w danym dniu Wykonawca zobowiązany jest rozdzielić niewydane posiłki obecnym uprawnionym uczniom.

§ 5

ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY

1. Wykonawca bierze na siebie pełną odpowiedzialność za właściwe wykonanie przedmiotu umowy, zapewnienie warunków bezpieczeństwa oraz za metody organizacyjno-techniczne stosowane w czasie wykonywania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania osób, z których pomocą przedmiot umowy wykonuje, jak za własne działania lub zaniechania.
3. Wykonawca nie jest upoważniony do przekazania przedmiotu umowy do wykonania przez inne osoby.
4. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym m.in. dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do Odbiorców.

§ 6

OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
   1) zatrudniania na umowę o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: przygotowywania posiłków, wydawania posiłków,
   2) utrzymania zatrudnienia ponad 30 % osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 917 z późn.zm.) przez cały okres owiązywania niniejszej umowy;
   3) przekazywania Zamawiającemu, co miesiąc informacji o liczbie osób zatrudnionych ogółem oraz liczbie zatrudnionych osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego;
   4) przedstawiania na każde wezwanie Zamawiającego wszelkich dokumentów potwierdzających spełnienie warunku, o którym mowa w pkt 1 i 2 (np. umowy o pracę do wglądu, deklaracje ZUS DRA, deklaracje PFRON itp.);
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia gotowości technicznej i eksploatacyjnej sprzętu, maszyn i urządzeń, jakie są niezbędne do wykonania umowy.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do współpracy z Zamawiającym, w przypadku wdrożenia przez Zamawiającego, aplikacji przeznaczonej do zarządzania dostawami posiłków.

§ 7

UBEZPIECZENIE WYKONAWCY

Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres trwania umowy do posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej potwierdzającej ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

§ 8

WYNAGRODZENIE

1. Strony ustalają cenę za jeden posiłek w wysokości .....złotych brutto.
   Cena za realizację zamówienia wynikająca ze złożonej oferty wynosi ..... złotych brutto.
2. Należność miesięczna stanowi iloczyn ilości wydanych posiłków, o których mowa w § 3 ust.1 z uwzględnieniem § 4 ust.7 i właściwej stawki określonej w ust 1.
3. Zamawiający dopuszcza, na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy zgłoszonego nie później niż do 25 stycznia 2027 r. waloryzację kwoty, o której mowa w ust. 1, jeden raz w roku począwszy od dnia 1 lutego 2027 r.
4. Podstawą obliczenia nowej kwoty, o której mowa w ust. 3 będzie średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem za 2026 rok ogłaszany przez Prezesa GUS na podstawie art. 94 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 17 grudnia 1998 r. o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych.
5. Łączne wynagrodzenie wykonawcy, z tytułu realizowanych dostaw, nie może przekroczyć kwoty 170.00,00 zł netto.

§ 9

PŁATNOŚCI

1. Rozliczenie za comiesięczne wykonywanie przedmiotu umowy odbywać się będzie na podstawie faktur wystawionych przez Wykonawcę, nie później niż 10-go dnia miesiąca za miesiąc poprzedni. Zamawiający dopuszcza inny termin rozliczenia za grudzień 2026 r. oraz czerwiec 2027 r. po uzgodnieniu szczegółów pomiędzy stronami.
2. Faktury wystawiane będą na:
   - Nabywca: Gminę Miasto Stargard, ul. Hetmana Stefana Czarnieckiego 17 73-110 Stargard, NIP 854-222-88-73, z oznaczeniem, że nabywca jest JST
   - Odbiorca: Szkoła Podstawowa nr 3 z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego w Stargardzie, ul. Bolesława Limanowskiego 7 i 9, 73-110 Stargard, NIP 8541136235, rola 8: JST-odbiorca
     z zastrzeżeniem ust. 3.
3. Do faktury należy dołączyć:
   1) zestawienie dzienne ilości wydawanych posiłków zgodnie z § 2 pkt 2, według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszej umowy
   2) informację o zatrudnianiu osób na umowę o pracę oraz z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego, o której mowa w § 6 ust. 1 pkt 1 i 2, według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
4. Zamawiający ma obowiązek zapłaty faktur w terminie 14 dni licząc od daty ich otrzymania.
5. W razie opóźnienia w zapłacie należności pieniężnych strony upoważnione są do żądania zapłaty ustawowych odsetek za opóźnienie.

§ 10

OKRES OBOWIĄZYWANIA UMOWY

1. **Umowa zostaje zawarta na czas od 7 września 2026 roku do 24 czerwca 2027 roku.**
2. Umowa ulegnie wcześniejszemu rozwiązaniu w przypadku, gdy suma dostaw przekroczy 160.000,00 zł netto.

§ 11

KARY UMOWNE

1. Zamawiający zobowiązany jest do zapłacenia kary umownej Wykonawcy z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 0,5 % wartości zamówienia (brutto).
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia Zamawiającemu kar umownych z tytułu:
   1) odstąpienia od umowy przez Wykonawcę w wysokości 1% wartości brutto zamówienia,
   2) odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym przez Zamawiającego z przyczyn, o których mowa w § 12 w wysokości 2% wartości brutto zamówienia,
   3) niedostarczenie posiłków do stołówki szkolnej – każdorazowo w wysokości równowartości niedostarczonych posiłków,
   4) niewystarczającej ilości dostarczanych posiłków w wysokości 2 – krotności ceny określonej w § 8 ust. 1 za każdy brakujący posiłek,
   5) nieprzestrzeganie czasu wydawania posiłków – w kwocie 25 zł za każde naruszenie,
   6) przygotowywanie i wydawanie posiłków niezgodnie z postanowieniami umowy i opracowanym jadłospisem - w kwocie 200 zł za każde naruszenie,
   7) nieprawidłowe prowadzenie dokumentacji – zał. nr 1, nr 2 i 3 do umowy - w kwocie 100 zł za każde naruszenie.
   8) w przypadku naruszenia § 6 ust. 1 pkt 1 i 2, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu, w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia, za każdy miesiąc niedotrzymania tego warunku.
3. Zamawiający będzie stosował kary, o których mowa w ust. 2 w przypadku stwierdzenia naruszeń. O zastosowaniu kary Zamawiający powiadomi Wykonawcę na piśmie. Kary umowne będą potrącane z wynagrodzenia Wykonawcy należnego za następny miesiąc.
4. Niezależnie od naliczania kar umownych, strony uprawnione są do żądania zapłaty odszkodowania przekraczającego wysokość zastrzeżonej kary umownej za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy.

§ 12

ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. W sytuacji nieprzestrzegania warunków jakościowych lub sanitarnych produkcji i transportu oraz wymaganych ważnych zezwoleń, Zamawiający ma prawo jednostronnego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.
2. W razie zaistnienia 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 tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy również w przypadku zaistnienia jednej z następujących sytuacji:
   1) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn,

2) prowadzi się postępowanie egzekucyjne z majątku Wykonawcy lub postępowanie upadłościowe przeciwko Wykonawcy.
3) cofnięcia lub zawieszenia zatwierdzenia zakładu przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
4) gdy Wykonawca przez okres co najmniej 2 miesięcy nie będzie spełniał wymagań stawianych w § 6 ust. 1 pkt 1 i 2 niniejszej umowy – ww. okres liczony będzie zarówno łącznie (w dwóch kolejno następujących po sobie miesiącach) jak i oddzielnie podczas całego okresu obowiązywania umowy.
5) uchylania się przez Wykonawcę od obowiązków określonych w § 6 ust. 1 pkt 3 i 4.

§ 13
ROZWIĄZANIE UMOWY

1. Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy za jednomiesięcznym wypowiedzeniem w przypadku naruszenia przez Wykonawcę istotnych warunków umowy.
2. Za naruszenie istotnych warunków umowy uważa się 3 – krotne łącznie stwierdzenie naruszeń wymienionych w § 11ust. 2 pkt 3 - 7.
2. W przypadku rażącego naruszania istotnych warunków umowy Zamawiający ma prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.
3. Za rażące naruszenie umowy uważa się m.in. niedostarczenie posiłków do stołówki szkolnej przez okres dłuższy niż 2 kolejne dni.

§ 14
DANE OSOBOWE

1. Strony oświadczają, iż w ramach realizacji danej umowy będą przestrzegać przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych.
2. Wykonawca oświadcza, iż zapoznał się z treścią informacji dotyczącej przetwarzania danych osobowych, zgodnej z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).

§ 15
ZMIANY

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony pod rygorem nieważności.
2. Do umowy nie zostaną wprowadzone postanowienia niekorzystne dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że konieczność takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.
3. Strony wyrażają zgodę na zmianę organizacji pracy w celu realizacji dostaw, w przypadku wdrożenia przez Zamawiającego, aplikacji przeznaczonej do zarządzania dostawami posiłków

§ 16

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego i Prawa zamówień publicznych.
3. Umowę niniejszą sporządzono w 2 egzemplarzach, po jednym a każdej ze stron.
4. Załącznikiem do niniejszej Umowy jest oferta cenowa Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY **WYKONAWCA**

Załącznik nr 1
do umowy nr .../2026
z dnia ... 2026 r.
na dostawę posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 w Stargardzie
w roku szkolnym 2026/2027

EWIDENCJA WYDAWANYCH POSIŁKÓW

W MIESIĄCU ..... 202... ROKU

Dzień miesiąca	Ilość wydanych posiłków	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
ŁĄCZNIE		**----**	

Załącznik nr 2
do umowy nr .../2026
z dnia ... 2026 r.
na dostawę posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 w Stargardzie
w roku szkolnym 2026/2027

OŚWIADCZENIE STANOWIĄCE ZAŁĄCZNIK

DO FAKTURY ..... Z DNIA .....

Oświadczamy, że jesteśmy wykonawcą, o którym mowa w art. 94 ust. 1 pkt 6 Pzp, tj. wykonawcą mającym status zakładu pracy chronionej, spółdzielnią socjalną lub innym wykonawcą, którego głównym celem lub głównym celem działalności jego wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, jest społeczna i zawodowa integracja osób społecznie marginalizowanych, w szczególności osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego oraz, że procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do kategorii, o której mowa w 94 ust. 1 pkt 6 Pzp, jest nie mniejszy niż 30% osób zatrudnionych u wykonawcy albo w jego jednostce, która będzie realizowała zamówienie.

Miejscowość, data i podpis

.....