



**ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH
IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH
W BOŻKOWIE**



Umowa usługi Nr/2019
Zawarta w dniu2019 r., w Bożkowie pomiędzy :

**Województwo Dolnośląskie Zespół Szkół Agrotechnicznych im Batalionów Chłopskich
57-441 Bożków 89a, NIP: 8992803047**

reprezentowanym przez:

**Józefa Kochniarczyka – Dyrektora ZSA w Bożkowie, zwanym w dalszej części umowy
ZAMAWIAJĄCYM**

a

.....,
NIP:

reprezentowanym przez:

zwanym dalej w treści Umowy "**WYKONAWCĄ**",

Strony zawierają umowę na podstawie rozstrzygniętego przetargu nieograniczonego wg ustawy Prawo zamówień publicznych, o następującej treści:

§ 1

1. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do kompleksowego świadczenia usługi cateringu całodziennego żywienia uczniów Zespołu Szkół Agrotechnicznych oraz dostawę do Zamawiającego i wydawanie posiłków, a zamawiający zobowiązuje się do zapłaty umówionego wynagrodzenia.

2. Usługa zostanie wykonana zgodnie z ofertą z dnia r. złożoną w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usług żywienia.

§ 2

1. Przedmiot umowy obejmuje

1) świadczenie usługi cateringowej, całodziennie żywienie uczniów w Zespole Szkół Agrotechnicznych w Bożkowie wraz z dostawą posiłków do szkoły zgodnie z warunkami określonymi 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. z 2016 r., poz. 1154),

2) dostawę i wydawanie posiłków w siedzibie i z wykorzystaniem naczyń Zamawiającego,

3) zabezpieczenie transportu posiłków,

4) zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych,

5) zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego,

6) zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych,

7) utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym naczyń transportowych.

2. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) szczelnego zapakowania posiłków,

2) pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149). oraz w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy,

3) zapewnienia w pełni sprawnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania,

57-441 BOŻKÓW 89 A
tel. (074) 871 42 75 kom. 515 152 709
fax. (074) 871 42 52
www.zsa-bozkow.pl
e-mail: zsa@netgate.com.pl

**DOLNY
ŚLĄSK**



ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH W BOŻKOWIE



- 4) dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut na własny koszt, w przypadku stwierdzenia nieodpowiedniej, niezgodnej ze złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, rozbieżności z cotygodniowym jadłospisem,
- 5) zapewnienia przy dostarczeniu zamiennika posiłku takiej samej kaloryczność i wartości odżywczej potraw potwierdzonych przez dietetyka,
- 6) pozostawienie czystych naczyń po każdym posiłku lub odbioru zużytych naczyń jednorazowego użytku i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.

S3

1. Dostawy będą realizowane na podstawie dziennego ilościowego zapotrzebowania na posiłki składanego Wykonawcy w formie telefonicznej, email lub faxem
2. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania comiesięcznego wykazu potraw stosowanych do tworzenia jadłospisów na podstawie wskazań uprawnionego dietetyka wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości występowania alergenów, gramatury potraw, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych określonych przez Instytut Żywności w zakresie żywienia dzieci i młodzieży, z uwzględnieniem wprowadzonych w okresie trwania umowy zmian.
3. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego jadłospisu na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio:
 - 1) 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie,
 - 2) 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad,
4. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów tygodniowych, obejmujących dni pobytu uczniów w szkole oraz przedkładanie ich Zamawiającemu na kolejny tydzień najpóźniej w ostatnim dniu tygodnia łącznie z dostawą obiadu.
5. Jadłospisy przedstawiane Zamawiającemu, o których mowa w ust. 4 powinny być opracowane na podstawie wytycznych dietetyka spełniającego co najmniej wymogi wymienione w poz. 51 do 55 załącznika Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych nie będących przedsiębiorcami (Dz. U. 2011 nr 151 poz. 896)
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania dla uczniów Zespołu Szkół Agrotechnicznych w Bożkowie posiłków z uwzględnieniem:
 - 1) zasad racjonalnego żywienia,
 - 2) odpowiedniej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych,
 - 3) właściwej objętości i gramatury potraw,
 - 4) urozmaicenia oraz sezonowości.
7. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w szkole.
8. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości.
9. Wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu oraz soi.
10. Dostarczane posiłki powinny:
 - 1) zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję,
 - 2) prawidłowy skład pod względem:
 - a) wartości odżywczej,
 - b) witamin,
 - c) kaloryczność,
 - d) składników mineralnych.
 - 3) być bezpieczne tj. nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, chemicznych oraz fizycznych



ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH W BOŻKOWIE



11. Wykonawca zobowiązany jest do określania dobowej wartości odżywczej z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w. informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego.

12. Wartość wsadu do kotła jednego osobodnia wynosi zł brutto.

13. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć do wglądu odpowiednie dokumenty potwierdzające zachowanie minimalnej wartości wsadu do kotła.

14. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz w sposób zgodny z wymogami rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L.2004 r. 139.1) i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

15. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowane będą zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy), którego kopię Wykonawca dostarcza Zamawiającemu w dniu podpisania umowy .

16. Posiłki produkowane w kuchni Wykonawcy dowożone muszą być do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z wymogami rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L.2004 r. 139.1) i przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

17. Temperatura dostarczonych do szkoły posiłków powinna wynosić:

1) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0 - 4° C,

2) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić:

a) gorące zupy nie mniej niż 75° C,

b) inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65° C.

18. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków.

19. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w szkole.

20. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do:

1) kopii protokołów pokontrolnych Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji weterynaryjnej oraz PIP,

2) atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie produkcji kuchennej oraz do transportu posiłków do Zamawiającego.

21. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na: śniadanie, obiad, kolację.

22. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

23. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedkłada wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo-posiłków.

24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleczonej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków.



ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH W BOŻKOWIE



25. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.

26. Wykonawca oświadcza Zamawiającemu w formie pisemnej, że **osoby mające kontakt z produkcją, dostawą i wydawaniem posiłków na rzecz Zamawiającego posiadają właściwe kwalifikacje, wiedzę i aktualne badania lekarskie, z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków – kuchnia ogólna, transport, wydawanie.**

27. Transport posiłków niezależnie od ich rodzaju musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.

28. Pojemniki do transportu posiłków powinny być wykonane z materiału umożliwiającego prowadzenie dezynfekcji termicznej.

29. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum raz na dobę oraz zabezpieczenia niezbędnej ilości pojemników do ich przechowywania.

30. Pojemniki na odpady pokonsumpcyjne muszą być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję oraz wyposażone w szczelne hermetyczne zamknięcia.

31. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki muszą być umyte i zdezynfekowane.

§4

1. Wykonawca w zakresie wykonania przedmiotu zamówienia odpowiedzialny jest za:

- 1) utrzymanie w należyłym stanie sanitarno-epidemiologicznym pomieszczeń wykorzystywanych do wykonania przedmiotu umowy,
- 2) wyposaża osoby przeznaczonej do przygotowywania, produkcji i wydawania posiłków w niezbędne środki,
- 3) stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP,
- 4) zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży,
- 5) właściwe przechowywanie środków spożywczych,
- 6) higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych,
- 7) jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia,
- 8) pobieranie w całym okresie trwania umowy prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego,
- 9) pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji,
- 10) dokonywanie na własny koszt okresowych badań urzędzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną: raz w miesiącu w pierwszym kwartale trwania umowy, a w późniejszym okresie, po uzyskaniu pozytywnej oceny, raz na kwartał oraz przedkładanie na bieżąco wyników tych badań Zamawiającemu,

§ 5

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

2. Wykonawca oświadcza, że posiadane środki techniczne służące realizacji przedmiotu zamówienia posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb.

§ 6

Wykonawca nie może realizować części lub całości umowy w sposób odmienny niż przewidziany warunkami specyfikacji istotnych warunków zamówienia, złożoną ofertą oraz warunkami niniejszej Umowy.



ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH W BOŻKOWIE



Ewentualne modyfikacje muszą być uzgadniane z Zamawiającym w formie pisemnej i równoczesnym zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązuje się:

- 1) realizować przedmiot zamówienia, w oparciu o własnych pracowników,
- 2) we własnym zakresie i na własny koszt zaopatrzyć się w niezbędne surowce i materiały.

§ 8

Strony zawierają Umowę na czas od dnia 2 **września 2019 r. do dnia 28 czerwca 2020 r. z możliwością jej prolongaty na kolejny okres w formie pisemnej pod warunkiem pozytywnych wyników kontroli Inspekcji Sanitarnej za czas trwania niniejszej umowy.**

§ 9

1. Strony uzgadniają wartość przedmiotu umowy na:

- 1) zł brutto (słownie:..... zł./100gr), z czego kwota - zł brutto (słownie zł./100gr) stanowi wsad do kotła.
2. Za realizację przedmiotu umowy Wykonawcy przysługiwać będzie miesięczne wynagrodzenie stanowiące sumę wszystkich wydanych przez Wykonawcę w ciągu miesiąca posiłków w oparciu o ceny określone w §10 Umowy. Ilość wydanych posiłków kontrolowana będzie codziennie oraz rejestrowana przez Zamawiającego przy udziale Wykonawcy.
3. Rozliczenie następować będzie po wykonaniu usługi za dany miesiąc po zatwierdzeniu przez Zamawiającego przedstawionej przez Wykonawcę faktury VAT.
4. Zapłata należności realizowana będzie przelewem na konto Wykonawcy w terminie do 30 dni od daty doręczenia Zamawiającemu faktury VAT.

§10

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia całodziennego wyżywienia ucznia.
2. Strony uzgadniają jednostkową cenę każdego posiłku w ramach dziennego wyżywienia jednego ucznia na:
 - 1) **śniadanie** zł brutto (słownie:...../100 gr.), w tym wsad do kotła zł brutto (słownie trzy zł/100 gr.)
 - 2) **obiad** zł brutto (słownie: dziesięć zł/100 gr.), w tym wsad do kotła zł brutto (słownie: część zł/100 gr.)
 - 3) **kolacja** zł brutto (słownie: zł/100 gr.), w tym wsad do kotła zł brutto (słownie: zł/100 gr.) .
3. Wykonawca zobowiązany jest do elastycznego reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy.

§ 11

1. Cena jednostkowa posiłku w ramach dziennego wyżywienia jednego ucznia określona w § 10 nie może ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.
2. W trakcie obowiązywania umowy strony dopuszczają zmianę cen wyłącznie w przypadku zmiany stawki podatku VAT, przy czym zmiana ulegnie wyłącznie cena brutto, cena netto pozostanie bez zmian;
3. Każdorazowa zmiana cen wymaga pod rygorem nieważności sporządzenia pisemnego aneksu do niniejszej Umowy.
4. W przypadku zwłoki w terminie płatności, Wykonawcy przysługuje prawo żądania odsetek za każdy dzień zwłoki w wysokości negocjowanej, nie wyższej jednak niż odsetki ustawowe.
5. W przypadku zwłoki w terminie płatności cesja wierzytelności możliwa jest tylko po wyrażeniu pisemnej zgody Zamawiającego.
6. Dokonanie cesji bez pisemnej zgody Zamawiającego nie rodzi skutków prawnych.



ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH W BOŻKOWIE



§ 12

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian ilościowych po cenach zgłoszonych w ofercie w granicach 25% wartości przedmiotu umowy.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian zawartej umowy, jeżeli wynikają one z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.

§ 13.

1. Zamawiający zobowiązany jest do:
 - 1) przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej zapotrzebowania na posiłki o ustalonych godzinach,
 - 2) składania zamówienia na posiłki dla uczniów w formie telefonicznej, e-mail lub faxem.

§ 14

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczniom 3 posiłki dziennie.
2. Posiłki i napoje dostarczane będą do szkoły wg następującego harmonogramu:
 - 1) śniadanie w godzinach 7:15 – 7:45,
 - 2) obiad w godzinach 13:20 – 13:50,
 - 3) kolacja i w godzinach 18:30 – 19:00.

§ 15

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolonego personelu, spełniającego wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością (niezależnie od podstawy prawnej wykonywania obowiązków objętych niniejszą umową).

§ 16

1. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia odzieży ochronnej i roboczej pracownikom realizującym przedmiot umowy .
2. Wykonawcę zobowiązuje się do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu do szkoły.
3. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt zabezpieczyć pranie w zakładzie pralniczym spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne odzieży roboczej pracowników przebywających w szkole w czasie realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 17

1. Wykonawca zapewnia ciągłość żywienia przez 5 dni w tygodniu (a w razie konieczności przez 7 dni).
2. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zapewnia ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia. Rozliczenie nastąpi zgodnie z ustaloną w § 10 ceną jednostkową, niezależnie od kosztów poniesionych przez Wykonawcę.
3. Wykonawca w przypadku o którym mowa w ust. 2 zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia o tym fakcie Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
5. Nie zapewnienie ciągłości żywienia uczniów w sytuacji awarii lub innej okoliczności uniemożliwiającej realizację procesu żywienia stanowi podstawę do rozwiązania umowy w trybie określonym w § 21 ust. 2.
6. Niezależnie od sankcji przewidzianych w ust. 5, Zamawiający może żądać zapłaty kary umownej w wysokości 1% wynagrodzenia miesięcznego Wykonawcy otrzymanego za miesiąc poprzedni.

§ 18

1. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji niniejszej Umowy do bezwzględnego



ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH W BOŻKOWIE



przestrzegania reżimu sanitarno-epidemiologicznego, bhp, p.poż i innych określonych przepisami prawa.

2. Wykonawca odpowiada za stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości związane z nieprzebrzeganiem warunków o których mowa w ust. 1.
3. Wykonawca zobowiązany jest po każdej kontroli do przedłożenia Zamawiającemu kopii protokołu pokontrolnego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania w każdym czasie kontroli w zakresie przewidzianym w ust.1. Z kontroli sporządzany jest protokół po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.
5. Wykonawca ma obowiązek w każdym czasie na żądanie Zamawiającego, udostępnić pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację związaną z realizacją przedmiotu umowy.
6. Wykonawca zobowiązany jest wykonać zalecenia pokontrolne związane ze stwierdzonymi w toku kontroli o której mowa w ust. 4 uchybieniami.

§ 19

1. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich.

§ 20

1. W przypadku, gdy Wykonawca: uchyła się od wykonania warunków umowy, realizuje przedmiot umowy odmiennie niż w sposób przewidziany warunkami specyfikacji istotnych warunków zamówienia, złożoną ofertą lub warunkami niniejszej umowy, uchyła się od wykonania zaleceń pokontrolnych, o których mowa § 18, Zamawiający pisemnie zwraca się o podjęcie w określonym terminie działań mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych uchybień.
2. W przypadku gdy Wykonawca w terminie, o którym mowa w ust.1 nie podejmie działań mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych uchybień Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia kar umownych w wysokości 1% wynagrodzenia miesięcznego Wykonawcy otrzymanego za miesiąc poprzedzający stwierdzenie uchybienia.
3. Niezależnie od postanowień zawartych w ust.1 i ust.2 Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy w trybie przewidzianym § 21 ust. 2.

§ 21

1. Strony zastrzegają sobie prawo do wypowiedzenia umowy z 3-miesięcznym okresem wypowiedzenia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia w sytuacji, gdy Wykonawca:
 - 1) pomimo pisemnego wezwania Zamawiającego nadal w sposób uporczywy uchyła się od wykonania umowy,
 - 2) utracił uprawnienia konieczne do prowadzenia działalności,
 - 3) dopuścił się uchybień w zakresie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, które spowodowały konieczność zamknięcia działalności Wykonawcy,
 - 4) pomimo pisemnych zaleceń pokontrolnych Wykonawca w określonym terminie nie podejmuje działań o których mowa w § 18 ust. 6,
 - 5) pomimo pisemnych upomnień Zamawiającego, Wykonawca nadal w sposób rażący narusza inne postanowienia Umowy lub wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z warunkami umowy lub warunkami specyfikacji istotnych warunków zamówienia bądź oferty.
- 6) nastąpiło zajęcie majątku Wykonawcy.



**ZESPÓŁ SZKÓŁ AGROTECHNICZNYCH
IM. BATALIONÓW CHŁOPSKICH
W BOŻKOWIE**



§ 22

Nieterminowe regulowanie należności przez Zleceniodawcę nie stanowi podstawy rozwiązania umowy w trybie przewidzianym § 21 ust. 2. W tym przypadku zastosowanie mają przepisy § 21 ust. 1.

§ 23

Osobami uprawnionymi do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej Umowy są:
ze strony Zamawiającego **lub inny pracownik szkoły w Jego
zastępstwie** ze strony Wykonawcy

§ 24

Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają zgody Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 25

Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy osobom trzecim bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 26

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają w szczególności przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 27

Ewentualne spory związane z wykonaniem niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 28

Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca