Załącznik nr 3

Projekt umowy

**Umowa na świadczenie usług cateringowych**

zawarta w Andrychowie w dniu……………… roku

pomiędzy:

1. Gminą Andrychów , 34 – 120 Andrychów , ul. 15 , NIP 551 – 00 – 13 – 406, w imieniu której działa Przedszkole nr 2 w Andrychowie, ul. Metalowców 8, 34 – 120 Andrychów, reprezentowane przez **dyrektora Przedszkola nr 2 Panią mgr Barbarę Rakowską** w oparciu o pełnomocnictwo Burmistrza nr BNA.0052.34.2014 z dnia 24.04.2014r. przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy – Doroty Żywioł w imieniu którego działa Pani Grażyna Kołodziejczyk na podstawie upoważnienia nr BF.077.12.2020 Z DNIA 01.09.2020r. zwanym w dalszej części umowy **„Zamawiającym”**

a

……………………………………………………………………………………………………………….zwaną dalej „Wykonawcą”

reprezentowaną przez:

…………………………………………………………………………………………………………………………

NIP:……………………………………..

w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie podstawowym, zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych, o następującej treści:

# **§ 1 Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych wraz z indywidualnymi zaleceniami diet (pełny zestaw: śniadania, zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem, podwieczorku), dla dzieci 3-6 letnich Przedszkola nr 2 w Andrychowie zlokalizowanego pod adresem: ul. Metalowców 8.

2. Na mocy niniejszej umowy Zamawiający zamawia, zaś Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi cateringowe zgodnie z jej warunkami i ofertą Wykonawcy, która stanowi integralną część umowy.

3. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi w zakresie przygotowania

i dostarczania posiłków. Poszczególne usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego z określeniem menu oraz terminem ich świadczenia.

4.Wykaz zestawów śniadań zup i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem dla Przedszkola**.**

4.1. Wykaz zestawów śniadań:

**Zestaw 1:**

Płatki kukurydziane z miodem 20g, mleko 200ml, chleb siedem ziaren 70g, masło 10g, ser żółty 15g.

Kiełbaski cielęce 20g na ciepło, chleb 70g, masło 10g, kawa z mlekiem 150 ml.

Chleb 70g, masło 10g, kiełbasa drobiowa 20g, pomidor 10g, kakao 150 ml.

Wek 70g, masło 10g, zielona sałata 5g, wędlina drobiowa 20g, napój z cytryną 150 ml.

Bułka 70g, masło 10g, krem czekoladowy 10g, napój z sokiem 150 ml.

**Zestaw 2:**

Płatki zbożowe 20g, mleko 200ml, chleb słonecznikowy 70g, pasztet drobiowy 10g, masło 10g, ogórek kiszony 10g, sałatka zielona 5g.

Chleb graham 70g, masło 10g, pasta jajeczna 30g, napój z cytryną 150 ml.

Bułka kajzerka 70g, masło 10g, kiełbasa żywiecka 20g, ogórek kiszony 10g + kawa zbożowa z mlekiem 150 ml.

Płatki czekoladowe 20g, mleko 200ml, chleb 70g, masło 10g, ser żółty 20g + pomidor 10g.

Chleb słonecznikowy 70g, masło 10g, pasta z tuńczyka 20g, szczypiorek 5g, kakao 150 ml.

**Zestaw 3:**

Rogalik maślany 70g, masło 10g, dżem owocowy 10g, kakao 15 ml.

Kiełbaski drobiowe 30g, wek 70g, masło 10g, ketchup 10g, napój owocowy 150 ml.

Bułka 70g, masło 10g, kiełbasa krakowska 20g, sałata zielona 5g, napój z sokiem 150 ml.

Chleb 70g, masło 10g, ser żółty 15g, rzodkiewka 10g, szczypiorek 5g, kawa zbożowa z mlekiem 150 ml.

Płatki czekoladowe 20g, mleko 200 ml, chleb siedem ziaren 70g, masło 10g, pomidor 15g.

**Zestaw 4:**

Bułka kajzerka 70g, masło 10g, ser żółty 20g, szczypior, pomidor 15g, napój z cytryną 150 ml.

Pieczywo 70g, jajko gotowane na twardo z majonezem 50g, szynka indycza 20g, masło 10g, ogórek zielony 10g, napój z sokiem 150 ml.

Pieczywo - 7 ziaren 70g, serek twarogowy na słodko 40g, masło 10g, napój z sokiem malinowym 150 ml.

Wek 70g , mało 10g , dżem owocowy 10g, masło 10g, kawa zbożowa z mlekiem 150 ml.

Chleb razowy 70g, pieczony pasztet indyczy 20g, papryka konserwowa 10g, pomidor 20g, masło 10g, napój z cytryną 150 ml.

4.2. Wykaz herbat:

Herbata z cytryną – 250 ml

Herbata owocowa – 250 ml

Herbata z sokiem – 250 ml

4.3. Wykaz zestawów zup:

**Zestaw 1:**

Rosół z makaronem - 300 ml.

Zupa ogórkowa z ryżem - 300 ml.

Zupa pomidorowa z makaronem - 300 ml.

Zupa jarzynowa z ziemniakami - 300 ml.

Żurek z ziemniakami i białą kiełbasą - 300 ml.

Krem z soczewicy – 300 ml.

**Zestaw 2:**

Zupa grysikowa na rosole - 300 ml.

Krupnik zabielany z ziemniakami - 300ml.

Barszcz ukraiński – 300 ml.

Barszcz biały z jajkiem – 300 ml.

Zupa koperkowa z makaronem – 300 ml.

Krem brokułowy z groszkiem zielonym i grzankami – 300 ml.

**Zestaw 3:**

Zupa kalafiorowa z makaronem – 300 ml.

Zupa grochowa z boczkiem i marchewką- 300 ml.

Krem z kurczaka z grzankami - 300 ml.

Zupa ogórkowa z ryżem – 300 ml.

Zupa brokułowa (krem) z kulkami ptysiowymi – 300 ml.

Krem jarzynowy z grzankami – 300 ml.

**Zestaw 4:**

Kapuśniak z ziemniakami – 300 ml

Zupa ziemniaczana z fasolą „Jaś” zabielana śmietanką – 300 ml.

Zupa pieczarkowa z ziemniakami zabielana śmietanką – 300 ml.

Rosół z lanym ciastem – 300 ml.

Barszcz czerwony zabielany z ziemniakami – 300 ml.

Zupa dyniowa (krem) z kulkami ptysiowymi – 300 ml.

4.4. Wykaz zestawów w ramach drugiego dania obiadowego wraz z kompotem:

**ZESTAW I:** Pierogi leniwe 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.

**ZESTAW II:** Gołąbki w sosie pomidorowym 250 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW III:** Kotlet drobiowy 70 g + ziemniaki 100 g + buraczki tarte 100 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW IV :** Gulasz wieprzowy 100g + kasza 150g + ogórek konserwowy 100g

+ kompot 200ml + owoc sezonowy

**ZESTAW V:** Filet z miruny 70 g + ziemniaki 100 g + surówka z jabłkiem i marchewką 100 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy

**ZESTAW VI:** Kotlet mielony indyczo- wieprzowy 70 g. + ziemniaki 100 g. + kapusta zasmażana 100g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

**ZESTAW VII :** Chickeny z kurczaka 70g + ziemniaki 100g + surówka marchwi i jabłka 100g + kompot 15 ml.

**ZESTAW VIII :** Filet z kurczaka w płatkach kukurdzianych70g + ziemniaki 100g + buraczki 100g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy

**ZESTAW IX :** Spaghetti z mięsem 200 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy

**ZESTAW X:** Makaron świderki z białym serem 200 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XI:** Kurczak w sosie słodko-kwaśnym lub śmietankowym 200 g + ryż 45 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy

**ZESTAW XII:** Udko z kurczaka 100 g + ziemniaki 100 g + marchewka z groszkiem 100 g

+ kompot 200 ml+ owoc sezonowy

**ZESTAW XIII:** Klopsy w sosie koperkowym 70 g + ziemniaki 100 g + surówka z kapusty pekińskiej 1700 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XIV:** Filet drobiowy w cieście naleśnikowym70 g + ziemniaki 100 g + buraczki 100 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XV:** Naleśniki z serem i dżemem 250 g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

**ZESTAW XVI:** Rolada drobiowa 70 g + ziemniaki 100 g + bukiet jarzyn 100 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XVII:** Pieczeń wieprzowa 70 g + kluski śląskie 100 g + kapusta czerwona 170 g

+ kompot 200 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XVIII:** Kotlet drobiowy 70 g + ziemniaki 100 g + sałata + sos vinegret 100 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy

**ZESTAW XIX:** Pierogi z owocami 200 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XX:** Łazanki z kapustą kiszoną i pieczarkami 200 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XXI:** Kotleciki rybne 100g + ziemniaczki pieczone 100g + mizeria 100g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XXII:** Kluski na parze 200g + polewa czekoladowa+ kompot 150 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XXIII:** Prażonki 200g + kompot wieloowocowy 150 ml. + owoc sezonowy

**ZESTAW XXIV:** Devolay 100g + ziemniaki 100g + surówka z kapusty pekińskiej 100g + kompot z wiśni 150ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XXV:** Filet z kurczaka zwijany z serem 70g + ziemniaki puree 100g + surówka z czerwonej kapusty 100 g + kompot truskawkowy 150 ml + owoc sezonowy

**ZESTAW XXVI:** Kartacze z mięsem okraszone cebulką 200 g + kompot 150 ml. + owoc sezonowy

**ZESTAW XXVII:** Schab duszony 70 g + ziemniaki 100 g + kapusta zasmażana 100g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

**ZESTAW XXVIII:** Paluszki rybne z fileta 70 g + ziemniaki 100 g + surówka z kapusty kiszonej 100g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

**ZESTAW XXIX:** Racuchy posypane cukrem pudrem 200g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

**ZESTAW XXX:** Risotto z warzywami i kurczakiem 150g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

**ZESTAW XXXI:** Makaron z łososiem + sos śmietankowy 150g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

4.5. Wykaz zestawów podwieczorków:

**Zestaw 1:**

Wek 50g + masło 10g + pasta jajeczna 20g + napój z cytryną 150 ml.

Ciasto drożdżowe z truskawkami 70g + napój z sokiem wiśniowym 150 ml.

Jogurt owocowy 150g. + herbatnik

Kisiel owocowy 150g. + owoc sezonowy

Koktajl truskawkowy 200 ml + bułka cynamonowa z masłem

**Zestaw 2:**

Banan 150g. + ciastko zbożowe

Wafle przekładane masą toffi 70g.

Kołacz makowo-serowy 70g + napój owocowy 150 ml.

Budyń z sokiem owocowym 150g.

Jabłecznik 100g + napój 150 ml.

**Zestaw 3:**

Babka cytrynowa 150g + kakao 150 ml.

Chleb 50g + masło 10g + pasta z makreli 20g + napój z cytryną 150 ml.

Galaretka owocowa 150g, + biszkopt + owoc sezonowy

Ciasto biszkoptowe z nadzieniem owocowym 70g + napój owocowy z dziką różą 150 ml.

Graham 50g + masło 10g + ser żółty 10g + kakao 150 ml.

**Zestaw 4:**

Ciasto murzynek 100g + napój owocowy 150 ml.

Owoc sezonowy + herbatnik + napój z sokiem 150 ml.

Arbuz 150 g + biszkoptowa rurka wafel

Kanapka wiosenna z wędliną i warzywami 150g + napój z sokiem owocowym 150 ml.

Wek 50 g + masło 10g + polędwica drobiowa 10g + sałata zielona + napój owocowy 150 ml.

Pomarańcz 150 g + napój z sokiem 150 ml + biszkopcik.

Zobowiązuje się Wykonawcę w ramach zamówienia do dostarczania różnorodnych porcji owoców/warzyw tzn. jednego dnia są to np. jabłka, drugiego dnia gruszki, mandarynki lub inne owoce sezonowe. Porcja nie może być mniejsza niż 100 g owocu. Dostarczone owoce, warzywa powinny być świeże i pełnowartościowe.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki w poszczególnych dniach żywienia zgodnie z kolejnością zestawów podanych w umowie. W przypadku większej liczby dni żywienia w danym miesiącu wydawane będą kolejne zestawy obiadowe poczynając od pierwszego w wykazie. Raz w tygodniu (piątek) serwowana jest potrawa bezmięsna (dopuszczalne jest ustalenie innych lub dodatkowych dni z potrawami bezmięsnymi).

**Zamawiający zastrzega możliwość korekty jadłospisu do** **siódmego dnia każdego miesiąca w formie pisemnej.**

5. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć 100 śniadań, 100 obiadów (drugie danie obiadowe wraz z kompotem), 100 zup, 100 podwieczorków. W roku szkolnym 2025/26 należy dostarczyć 100 800 porcji, tj. 100 śniadań x 252 dni, 100 obiadów x 252 dni, 100 zup x 252 dni oraz 100 podwieczorków x 252 dni.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu mniejszej ilości przedmiotu umowy, przy czym gwarantuje jego realizację na poziomie 70% wartości brutto zamówienia podstawowego. Niezrealizowanie pozostałej części nie będzie skutkowało roszczeniami odszkodowawczymi ze strony Wykonawcy.

7. Przewidywana liczba dni objętych dostarczaniem posiłków w okresie

 obowiązywania umowy:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Miesiąc dostawy** | **Rok** | **Ilość dni usługi** |
| Wrzesień  | **2025** | 22 |
| Październik | 23 |
| Listopad  | 19 |
| Grudzień | 20 |
| Styczeń  | **2026** | 20 |
| Luty  | 20 |
| Marzec  | 22 |
| Kwiecień  | 21 |
| Maj  | 20 |
| Czerwiec  | 21 |
| Lipiec  | 23 |
| Sierpień  | 21 |

*Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu mniejszej ilości przedmiotu umowy, przy czym gwarantuje jego realizację na poziomie 60% wartości brutto zamówienia podstawowego. Niezrealizowanie pozostałej części nie będzie skutkowało roszczeniami odszkodowawczymi ze strony wykonawcy.*

8. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

a) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi

w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 r. poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,

b) Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę w uzgodnieniu z Zamawiającym (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych),

c) Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacja otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bez mlecznej i bez glutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),

d) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży,

e) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie,

f) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowe j, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy systemu HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli (wykonywanej osobiście bądź przez inny wskazany podmiot) w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

9. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia dystrybucji

w Przedszkolu, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności Transport posiłków powinien odbywać się w termosach- pojemnikach transportowych wykonanych z polipropylenu z podwójnymi ściankami izolującymi zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

10. Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki na odpady żywnościowe. Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie tego samego dnia z terenu Przedszkola wszelkie odpady żywnościowe na swój koszt.

11. Koszty związane z myciem zastawy obiadowej, sprzątaniem kuchni ponosić będzie Zamawiający.

12. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania posiłków wraz

z wniesieniem do rozdzielni posiłków w godzinach: śniadanie od 08:00-8:30, obiad od 10:45-11:30. Podwieczorek dostarczony będzie przy obiedzie.

12. Koszty związane z myciem termosów - pojemników transportowych ponosić będzie Wykonawca i zobowiązuje się do ich mycia w swojej siedzibie. Koszty te są wliczone przez Wykonawcę w cenę dostarczanych posiłków.

13**.** Posiłki dla Przedszkola będą wydawane na zastawie obiadowej (110 sztuk dużych talerzy, 110 talerzy deserowych i 110 talerzy głębokich na zupy, sztućce: łyżki, widelce, małe łyżeczki po - 110 szt. należące do Zamawiającego.

14. Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą zgodnie ze standardami systemu HACCP, a dostarczone posiłki będą świeże i winny być przyrządzone w dniu dostawy.

15. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niezgorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

16. Wykonawca oświadcza, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej

w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę co najmniej 300 tys. zł. brutto - kserokopia polisy ubezpieczeniowej stanowi zał. do niniejszej umowy.

17. W przypadku kiedy okres ubezpieczenia jest krótszy niż okres realizacji umowy Wykonawca zobowiązuje się do zastosowania ciągłości ubezpieczenia i przedstawi kolejną polisę ubezpieczeniową na 3 dni przed upływem okresu ważności aktualnej polisy.

# **§ 2 Termin wykonania umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania i wydawania posiłków dla Przedszkola w okresie od **01.09.2025 r. do 31.08.2026 r.** w dniach pracy przedszkola z wyłączeniem: dni świątecznych, ustawowo i dodatkowo wolnych dni od zajęć dydaktyczno – wychowawczych, w stałych godzinach: śniadanie od 08.00- 8.30, obiad od 10.45-11.30. Podwieczorek dostarczony będzie przy obiedzie.

# **§ 3 Wynagrodzenie i warunki płatności**

# 1. Wykonanie usługi zgodnie z opisem przedmiotu Przedszkola, zamówienia zawartego w Specyfikacji Warunków Zamówienia za cenę brutto:………...…… zł. słownie ………………………………………………………netto :…………………………… zł. PLN, słownie netto ……………………………………………..zł PLN + ……………………………% VAT .

# A. Cena jednostkowa śniadania wynosi …………........… brutto zł PLN, …………………….

# netto zł PLN , ………….%VAT zł. : w tym produkty - tzw. „wsad do kotła” : ……........….brutto zł,………. netto zł , ……….% VAT

# i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem pojemników transportowych oraz usunięciem odpadków żywnościowych : ……........…. brutto zł,…………. netto zł , ……….% VAT.

# B. Cena jednostkowa zestawu obiadowego wynosi (zupa, drugie danie obiadowe i kompot) wynosi …………........ brutto zł PLN, …………… netto zł PLN , …………%VAT: w tym produkty - tzw. „wsad do kotła” : ……........brutto zł, ………. netto zł , ………%VAT i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem pojemników transportowych oraz usunięciem odpadków żywnościowych : ……...... brutto zł,………….. netto zł………….. %VAT

# C. Cena jednostkowa podwieczorka wynosi …………brutto zł PLN, …………netto zł PLN, ………….%VAT: w tym produkty - tzw. „wsad do kotła”: ……........…. brutto zł,

# ………. netto zł , ………. %VAT i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem pojemników transportowych oraz usunięciem odpadków żywnościowych : ……........…. brutto zł,………….. netto…………….. %VAT

# Cena jednostkowa brutto nie ulegnie zmianie w okresie obowiązywania umowy.

# 3. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych na podstawie ilości dostarczonych posiłków przez Wykonawcę i płatne na rachunek Wykonawcy:

# ………………………………………………….........................................................................

# ............................................................................................................................

# w terminie 14 dni licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowej pod względem formalnym i rachunkowym faktury VAT. Do faktury należy dołączyć wartości kaloryczne oraz normy dostarczonych posiłków.

# **§ 4 Zatrudnienie na umowę o pracę**

1. Wykonawca zobowiązany jest na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp do zatrudnienia we własnym przedsiębiorstwie lub przez podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności związane z pracą w kuchni i przygotowaniem posiłków.

W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego zatrudnienia na to miejsce innej osoby/osób.

2. Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania Zamawiającemu na każde żądanie w wyznaczonym w wezwaniu terminie następujących dowodów potwierdzających spełnienie wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia, zawierających informacje, w tym dane osobowe niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę (w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę, zakres obowiązków pracownika):

- oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego.

Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do składania oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy,

- oświadczenia zatrudnionych pracowników zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

- poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami 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 (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę, zakres obowiązków i wymiar etatu muszą być możliwe do zidentyfikowania,

- zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,

- poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE.

**§ 5\***

**Podwykonawcy**

Wykonawca wykona przedmiot umowy sam, bez udziału Podwykonawców.

**§ 5\***

**Podwykonawcy**

1. Wykonawca powierza don wykonania przez wykonawców, następujący zakres przedmiotu umowy ………………………………………………………………………………………..

2. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania przez Podwykonawców jak za swoje własne.

3. Powierzenie prac konkretnemu Podwykonawcy wymaga zgody Zamawiającego. Powierzenie Podwykonawcom jakichkolwiek prac innych niż wskazane w ofercie Wykonawcy wskazanych powyżej lub powierzenie prac innemu Podwykonawcy niż zaakceptowanemu przez Zamawiającego musi być uzasadnione przez Wykonawcę na piśmie i zaakceptowane przez Zamawiającego.

4. Zawarcie umowy o podwykonawstwo może nastąpić wyłącznie po akceptacji jej projektu przez Zamawiającego, a przystąpienie do jej realizacji przez Podwykonawcę może nastąpić wyłącznie po akceptacji umowy o podwykonawstwo przez Zamawiającego.

5. Zamawiający w ciągu 7 dni roboczych zgłasza w formie pisemnej sprzeciw do przedłożonego projektu umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy lub usługi w zakresie o którym mowa w ust. 1.

6. Nie zgłoszenie w formie pisemnej sprzeciwu do przedłożonego projektu umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy lub usługi w zakresie o którym mowa w ust. 1, w terminie określonym w ust. 5, uważa się za akceptację projektu umowy Zamawiającego.

7. Zamawiający w ciągu 7 dni zgłasza w formie pisemnej sprzeciw do przedłożonej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy lub usługi w zakresie o którym mowa w ust. 1.

8. Nie zgłoszenie w formie pisemnej sprzeciwu do przedłożonej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy lub usługi w zakresie o którym mowa w ust. 1, w terminie określonym w ust. 7, uważa się za akceptację umowy Zamawiającego.

9. Jakakolwiek przerwa w realizacji przedmiotu umowy, wynikająca z braku Podwykonawcy, będzie traktowana jako przerwa wynikająca z przyczyn zależnych od wykonawcy i nie może stanowić podstawy do zmiany terminów.

10. W przypadku powierzenia przez Wykonawcę realizacji przedmiotu umowy Podwykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do dokonania we własnym zakresie zapłaty wymagalnego wynagrodzenia należnego Podwykonawcy z zachowaniem terminów płatności określonych w umowie z Podwykonawcą. Dla potwierdzenia dokonanej zapłaty, wraz z fakturą obejmującą wynagrodzenie za okres prac wykonanych przez Podwykonawcę, należy przekazać Zamawiającemu dowody potwierdzające dokonanie zapłaty całości należnego wymagalnego wynagrodzenia Podwykonawcy lub dalszego Podwykonawcy wraz z wydrukiem z rachunku bankowego Wykonawcy.

11. Zatrudnienie Podwykonawcy bez uzyskania zgody Zamawiającego stanowi podstawę odstąpienia od umowy Zamawiającego z winy Wykonawcy.

**§ 6 Kary umowne**

1. Jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu i dojdzie do opóźnienia w dostawie posiłku (powyżej 10 minut) – Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości

**2 000 zł** za każdą zwłokę.

2. W przypadku niedostarczenia kompletnego posiłku pod względem ilościowym i wagowym Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości **2 000 zł** za każde niedostarczenie.

3. W przypadku niedostarczenia posiłku przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości **5 000 zł** za każde niedostarczenie.

4. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kary umownej w przypadku stwierdzenia wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno – epidemiologicznych w wysokości **2 000 zł** w każdym stwierdzonym przypadku.

5. Za niespełnienie wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę we własnym przedsiębiorstwie lub przez podwykonawcę osoby/osób wykonujących czynności wskazane w §1 ust.3 a Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia kary umownej w wysokości **3 000 zł** - za każdy stwierdzony przypadek niezatrudnienia pracownika, przy czym za niespełnienie powyższego wymogu traktowane będzie również nieprzedłożenie w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dowodów, o których mowa w § 4 ust. 2.

6. Za nieprzedłożenie kolejnej polisy ubezpieczeniowej na 3 dni przed upływem terminu ważności poprzedniej w wysokości 1 000 zł za każdy dzień zwłoki.

7. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę lub Zamawiającego z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 50 000,00 zł.

8. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony, nie może być większa niż 70 000,00 zł.

9. Zamawiający będzie uprawniony do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

10. Zamawiający ma prawo potrącić kary umowne z wynagrodzenia, a Wykonawca wyraża na to zgodę.

# **§ 7 Zmiany umowy**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem ich nieważności.

2. Strony dopuszczają wprowadzenie do treści niniejszej umowy zmian jej postanowień w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy. Zmiany te mogą dotyczyć:

1) terminu zakończenia przedmiotu umowy w przypadku:

a) wystąpienia siły wyższej, to znaczy niezależnego od Stron losowego zdarzenia zewnętrznego, które było niemożliwe do przewidzenia w momencie zawarcia Umowy i któremu nie można było zapobiec mimo dochowania należytej staranności. Strony uzgadniają, że pod pojęciem siły wyższej rozumieją:

kataklizmy spowodowane siłami natury np. trzęsienie ziemi, huragan, burza, powódź, pożar oraz wojnę, zamach terrorystyczny, strajk itp.,

b) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia lub świadczenia Stron,

c) wystąpienia okoliczności wskazanych w pkt 2,

2) zakresu przedmiotu umowy w przypadku:

a) rezygnacji przez Zamawiającego z wykonania części przedmiotu umowy w razie uznania ich wykonania za zbędne, czego nie można było wcześniej przewidzieć,

3) wysokości wynagrodzenia, gdy w okresie obowiązywania umowy wystąpią następujące okoliczności mające wpływ na koszty wykonania umowy przez Wykonawcę:

a) zmiana stawki podatku VAT

b) okoliczności wskazane w ust. 2 pkt 2.

3. 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 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie jedynie za zrealizowaną część zobowiązania, i nie przysługują mu żadne inne roszczenia odszkodowawcze.

4. Zamawiający zastrzega wstrzymanie realizacji zamówienia w przypadku decyzji, dyrektora Przedszkola lub Organu prowadzącego lub właściwych Organów administracji publicznej, w tym Ministra Edukacji Narodowej o zawieszeniu zajęć dydaktyczno- wychowawczych w szkołach i placówkach oświatowych.

5. W przypadku wstrzymania realizacji zamówienia, o którym mowa w ust. 4, Wykonawcy nie przysługuje za ten okres wynagrodzenie, o którym mowa w § 3.

**§ 8\* Waloryzacja wynagrodzenia**

Stosownie do treści zapisu art. 439 ustawy Pzp Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany (dalej: „waloryzacji”) wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy, w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, na następujących zasadach:

1. Strony w okresie obowiązywania niniejszej umowy mogą żądać waloryzacji wynagrodzenia. Wykonawca może złożyć wniosek po upływie 6 miesięcy licząc od daty zawarcia umowy, bądź 3 miesięcy od daty ostatniej waloryzacji. Wniosek należy złożyć w terminie do 20 dnia danego miesiąca. Niezłożenie wniosku w terminie wskazanym w zdaniu poprzedzającym skutkować będzie brakiem waloryzacji wynagrodzenia w terminie wskazanym w § 8 pkt 4 niniejszej umowy.

2. Żądanie waloryzacji następuje w związku ze wzrostem lub obniżeniem cen określonym we wskaźniku cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w ujęciu kwartał do poprzedniego kwartału ( dalej: wskaźnik GUS) ogłaszanym w formie komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, o którym mowa w art. 25 ust. 11 ustawy z dnia 17 grudnia 1998 r. o emeryturach i rentach z Funduszu Ubezpieczeń Społecznych (Dz. U z 2024r., poz. 1631 z późn. zm.) Strony ustalają wskaźnik GUS za miernik ceny materiałów i kosztów związanych z realizacją zamówienia.

3. Wniosek, o którym mowa w pkt. 1 niniejszego ustępu winien zawierać uzasadnienie faktyczne i prawne zmiany wysokości wynagrodzenia, z uwzględnieniem poniższych warunków:

a) strony mogą żądać waloryzacji wyłącznie w przypadku, gdy wynik działania **[(W1+…Wn) – (n\*100)]** będzie mniejszy lub równy 97,0 (spadek cen o co najmniej 3%) lub większy lub równy 103,0 (wzrost cen o co namniej 3%); w przypadku, gdy wynik będzie mieścił się w zakresie powyżej 97 lub poniżej 103 waloryzacja nie odbędzie się;

b) waloryzacja oparta będzie o współczynnik waloryzacji (Pw) wynoszący:

**Pw =[(W1+…Wn)-(n\*100)]/100** (z dokładnością do 4. miejsca po przecinku) gdzie:

**W1** – to pierwszy Kwartalny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych GUS (okres poprzedni =100), opublikowany po zawarciu umowy

**Wn** – kolejne wskaźniki publikowane po W1 do momentu waloryzacji

**n** – ilość wskaźników W

c) jednakową waloryzacją objęte zostaną ceny jednostkowe ujęte w Formularzu ofertowym według następującego wzoru:

**Cw = Cp\*(1+Pw)** (z dokładnością do 2. miejsca po przecinku), gdzie:

**Cw to cena po waloryzacji**

**Cp to cena wyjściowa ujęta w Formularzu ofertowym Wykonawcy**

**Pw to współczynnik waloryzacji ustalony zgodnie z pkt. b powyżej;**

4. Dniem wejścia w życie waloryzacji będzie 01dzień następnego miesiąca kalendarzowego od złożenia przez Wykonawcę wniosku, po jego zaakceptowaniu przez zamawiającego.

5. Zmiana wysokości wynagrodzenia, o którym mówi ust. 1 niniejszego paragrafu, ustalona zostanie w oparciu o zwaloryzowanie zgodnie z pkt 3 niniejszego ustępu

ceny jednostkowe oraz ilość przewidzianą do dostawy począwszy od 1 dnia miesiąca kalendarzowego po złożeniu przez Wykonawcę wniosku, po jego zaakceptowaniu przez Zamawiającego, stanowiącą różnicę pomiędzy ilościami wskazanymi w niniejszej umowie w § 1 ust. 5, a ilościami dostarczonymi do ostatniego dnia miesiąca, w którym złożono wniosek o waloryzację.

6. Strona, która otrzyma wniosek o waloryzację, w terminie 10 dni od dnia otrzymania wniosku zweryfikuje jego zasadność oraz poprawność zawartych w nim kalkulacji i poinformuje drugą Stronę o wynikach weryfikacji oraz o zgodzie na waloryzację lub o braku takiej zgody. Za dzień przekazania stanowiska, uznaje się dzień jego wysłania na adres właściwy dla doręczeń PiS dla Wykonawcy lub adres poczty elektronicznej Wykonawcy.

7. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy dopuszczona przez Zamawiającego w efekcie zastosowania postanowień niniejszego ustępu wynosi +/-10% wynagrodzenia określonego w Ofercie Wykonawcy za przedmiot Umowy.

8. Zgodnie z art. 439 ust. 5 PZP Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł Umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:

a) przedmiotem umowy są dostawy lub usługi

b) okres obowiązywania nie przekracza 6 miesięcy.

9. Zmiana wynagrodzenia zgodnie z niniejszym ustępem wyczerpuje roszczenia Wykonawcy związane ze zmianą ceny towarów lub Kostów związanych z realizacją przedmiotu Umowy.

10. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy w trybie określonym w niniejszym ustępie nastąpi pod rygorem nieważności, w formie pisemnego aneksu do Umowy.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy dokonania zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku, gdy jego wniosek nie będzie spełniał warunków opisanych w postanowieniach niniejszej Umowy.

**§ 9\* Podmiot udostępniający zasoby**

Wykonawca wykona przedmiot umowy bez udziału Podmiotu Udostępniającego Zasoby.

**§ 10\* Podmiot udostępniający zasoby**

1. Wykonawca oświadcza, że podmiot udostępniający zasoby ………………………, na zasoby którego w zakresie/ach ……………. Wykonawca powoływał się składając ofertę celem wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, będzie realizował przedmiot umowy w zakresie/ach …................................................…….

2. W przypadku udostępniania zasobów umowy przez ….………………………………….. z jakichkolwiek przyczyn w powyższym zakresie Wykonawca będzie zobowiązany do zastąpienia tego podmiotu innym podmiotem, posiadającym zasoby co najmniej takie jak te, które stanowiły podstawę wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przy udziale podmiotu udostępniającego zasoby, po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego, lub Wykonawca wykaże, przedstawiając stosowne dokumenty, że samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

3. Zamawiający jest uprawniony do odmowy akceptacji zmiany Podmiotu Udostępniającego Zasoby, w przypadku wątpliwości dotyczących w szczególności rzeczywistego udostępniania zasobów przez Podmiot Udostępniający Zasoby lub w zakresie sposobu ich udostępniania i okresu.

# **§11 Siła Wyższa**

 1. Żadna ze Stron nie będzie odpowiedzialna za nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z niniejszej Umowy z powodu siły wyższej.

2. Przez siłę wyższą Strony będą rozumieć zdarzenie losowe lub wywołane przez czynniki zewnętrzne, których nie można było przewidzieć ani im zapobiec lub przezwyciężyć poprzez działanie z zachowaniem należytej staranności, w szczególności: powódź lub klęska żywiołowa, stan epidemii oraz stan pandemii, wojna, zamieszki, zawieszenie działalności placówek oświatowych.

3. Jeżeli siła wyższa spowoduje niemożliwość wykonania lub należytego wykonania Przedmiotu Umowy:

a) Strona niezwłocznie zawiadomi drugą Stronę o powstaniu i ustaniu działania siły wyższej, przedstawiając dokumentację w tym zakresie,

b) Strona niezwłocznie rozpocznie usuwanie skutków tego zdarzenia,

c) Strony uzgodnią sposób realizacji wzajemnych zobowiązań,

4. Każda ze Stron dołoży najwyższej staranności w celu należytego wykonania swoich zobowiązań pomimo wystąpienia siły wyższej.

5. Jeżeli siła wyższa spowoduje niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań przez Sprzedawcę, Zamawiający legitymowany jest do wstrzymania wykonania Przedmiotu umowy i powierzenia wykonania zastępczego do czasu ustania działania siły wyższej.

# **§ 12 Ochrona danych osobowych**

1. W przypadku powstania konieczności powierzenia Wykonawcy przetwarzania danych osobowych, zgodnie z przepisami rozporządzenia

Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE oraz zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018r. o ochronie danych osobowych, zasady powierzenia przetwarzania tych danych zostaną uregulowane odrębną, nieodpłatną umową, gwarantującą spełnienie obowiązków wynikających ze wskazanych przepisów.

2. W przypadku uchylania się przez Wykonawcę od podpisania umowy, o której mowa w ust.1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za następstwa tego uchylenia, w tym z tytułu powstałej szkody Zamawiającego (jako administratora danych) lub osoby trzeciej, oraz z tytułu związanego z tym opóźnienia w realizacji przedmiotu niniejszej Umowy.

# **§ 13 Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz przepisy ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych.

2. Ewentualne spory powstałe na tle niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

3. Integralną częścią umowy jest SWZ oraz oferta Wykonawcy.

4. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 egzemplarzu dla Zamawiającego, Wykonawcy i Dyrektora Gminnego Zarządu Oświaty w Andrychowie.

 **Wykonawca Zamawiający**

....…………..............………. ………………………………..