

Załącznik Nr 3

Projekt umowy nr ...

Umowa na świadczenie usług cateringowych

Spis treści

§ 3 Wynagrodzenie i warunki płatności.....	8
§ 1 Przedmiot umowy.....	2
§ 2 Termin wykonania umowy.....	8
§ 5* Podwykonawcy.....	11
§ 7 Zmiany umowy.....	13
§ 8* Podmiot udostępniający zasoby.....	14
§ 8* Podmiot udostępniający zasoby.....	14
§ 9 Ochrona danych osobowych.....	14
§ 10 Postanowienia końcowe.....	15

zawarta w Andrychowie w dniu roku

pomędzy:

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 r. z dnia 01.09.2020 r.

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 (śniadania, zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem, podwieczorku), dla dzieci 3-6 letnich Przedszkola nr 2 w Andrychowie.

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 z cynamonem 20g, mleko 200ml, chleb słonecznikowy 70g, masło 10g, ser topiony 20g.

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 topiony 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.

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

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

Wek 70g, masło 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.

Zestaw 2:

Zupa grysikowa na rosole - 300 ml.
Krupnik zabieleny z ziemniakami - 300ml.
Barszcz ukraiński – 300 ml.
Barszcz biały z jajkiem – 300 ml.
Zupa koperkowa z makaronem – 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.

Zestaw 4:

Kapuśniak z ziemniakami – 300 ml
Zupa ziemniaczana z fasolą „Jaś” zabieleną śmietanką – 300 ml.
Zupa pieczarkowa z ziemniakami zabieleną śmietanką – 300 ml.
Rosół z lanym ciastem – 300 ml.
Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami – 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: Kotlet mielony indyczno-wieprzowy 70g + ziemniaki 100g + kapusta zasmażana 100g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

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

ZESTAW IV: Kotlet z kurczaka 70g + ziemniaki 100g + mizeria ze śmietanką i koperkiem 100g + kompot 15 ml + owoc sezonowy

ZESTAW V: Spaghetti z mięsem 200g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW VI: Filet z indyka 70g + ziemniaki 100g + kapusta pekińska z sosem winegret 100g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW VII: Naleśniki z serem białym i dżemem niskosłodzonym 100 g + cukier puder 10g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW VIII: Filet rybny panierowany 70g + ziemniaki 100g + surówka z marchwi 100g + kompot 150ml + owoc sezonowy

ZESTAW IX: Kurczak w jarzynach 100g + ryż na sypko 45g + sos beszamelowy 20g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW X: Bitki wołowe 100g + ziemniaki 100g + sałatka szwedzka 100g + kompot 150 ml

ZESTAW XI: Pierogi owocowe 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.

ZESTAW XII: Pieczeń z indyka w sosie śmietankowym 80g + ziemniaki 100g + ogórek kiszony 100g + kompot 150 ml.

ZESTAW XIII: Racuchy z jabłkami i konfiturą 200g, cukier puder 250g + kompot 150 ml.

ZESTAW XIV: Risotto drobiowe 70 g + kasza jaglana 45g + sos pomidorowy 10g + kompot 150ml + owoc sezonowy

ZESTAW XV: Pulpety w sosie własnym 80g + ziemniaki 100g + buraki 100g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XVI: Gulasz po węgiersku 100g + kluski śląskie 100g + sałatka z czerwonej kapusty 100g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XVII: Kartacze z mięsem okraszone cebulką 200g + kompot truskawkowy 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XVIII: Chickeny z kurczaka 70g + ziemniaki 100g + surówka marchwi i jabłka 100g + kompot 150 ml.

ZESTAW XIX: Kluski na parze 200g + polewa truskawkowa 30g + kompot 150 ml.

ZESTAW XX: Kotleciki jajeczno-warzywne 70g + ziemniaki 100g + sałata lodowa z warzywami i sosem winegret 100g + kompot 150ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXI: Pierogi z serem białym 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXII: Kotleciki rybne 70g + ziemniaczki pieczone 100 g + surówka wielowarzywna 150g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXIII: Zapiekanka ziemniaczano-warzywna z kiełbasą 200g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXIV: Bigos z mięsem i kiełbasą 150g + ziemniaki 100g + kompot wieloowocowy 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXV: Devolay 70g + ziemniaki 100g + surówka z kapusty pekińskiej 100g + kompot z wiśni 150ml + owoc sezonowy

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

ZESTAW XXVII: Knedle ziemniaczane z mięsem 200g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXVIII: Kotlet schabowy panierowany 70g + ziemniaki 100g + kapusta zasmażana 100g + kompot 150ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXIX: Gołąbki w sosie pomidorowym 300g + kompot 150ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXIX: Ryż z zapiekаныmi owocami 400g + kompot 150ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXX: Pieczeń wieprzowa 100g + kluski śląskie 100g + czerwona kapusta 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.

Budyń z bitą śmietaną 15 g + biszkoptowa rurka

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

Wek 50 g + masło 10g + polędwica drobiowa 10g + napój z sokiem malinowym 150 ml.

Zobowiązuje się Wykonawcę do dostarczania porcji różnorodnych owoców tzn. jednego dnia są to np. jabłka, drugiego dnia gruszki, mandarynki lub inne owoce sezonowe. Porcja nie może być mniejsza niż 100 g owocu.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki w poszczególnych dniach żywienia zgodnie z kolejnością zestawów obiadowych 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.

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

5. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć 120 śniadań, 120 obiadów (drugie danie obiadowe wraz kompotem), 120 zup, 120 podwieczorków. W roku szkolnym 2021/22 należy dostarczyć

111 380 porcji, tj. 120 śniadań x 231 dni, 120 obiadów x 232 dni, 120 zup x 232 dni oraz 120 podwieczorków x 232 dni.

6. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości posiłków danego dnia do godz....., które mają być dostarczone. Wykonawcy nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

Miesiąc dostawy	Ilość dni usługi w Przedszkolu
Wrzesień	22
Październik	21
Listopad	20
Grudzień	22
Styczeń	20
Luty	20
Marzec	23
Kwiecień	21
Maj	21
Czerwiec	21
Lipiec	21
Sierpień	-

7. 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. 2019 r. poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,

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

c) 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,

d) 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 pokarmowej, 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.

8. 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.

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

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

11. 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 (120 sztuk dużych talerzy, 120 talerzy deserowych i 120 talerzy głębokich na zupy, sztuczne: łyżki, widelce, małe łyżeczki po - 120 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. 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.

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 **01.09.2021 r. do 31.08.2022 r.** w dniach pracy przedszkola

z wyłączeniem: jednego miesiąca ferii letnich, 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. Wynagrodzenie brutto za cały okres obowiązywania umowy wyniesie do kwotybrutto zł PLN, słownie..... brutto zł netto :
..... zł PLN, słownie netto
..... +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 zł
i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem pojemników transportowych oraz usunięciem odpadków żywnościowych: brutto zł, netto zł, VAT zł

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

C. Cena jednostkowa podwieczorka wynosibrutto zł PLN,netto zł PLN,VAT zł: w tym produkty - tzw. „wsad do kotła”:brutto zł, netto zł, VAT zł
i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem pojemników transportowych oraz usunięciem odpadków żywnościowych : brutto zł,

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 zamierza powierzyć następującą część usług

.....
następującemu podwykonawcy,
a w pozostałym zakresie wykona przedmiot umowy własnymi siłami.

2. Do zawarcia umowy przez Wykonawcę z Podwykonawcami wymagana jest zgoda Zamawiającego. Jeżeli Zamawiający w terminie 14 dni od przedstawienia mu przez Wykonawcę umowy z Podwykonawcą lub jej projektu nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń, uważa się, że wyraził zgodę na zawarcie umowy.

3. Zatrudnienie przez Wykonawcę innego podwykonawcy niż wskazany w ofercie Wykonawcy musi być uzasadnione przez Wykonawcę na piśmie i

zaakceptowane przez Zamawiającego. Zamawiający zaakceptuje taką zmianę wyłącznie wtedy, gdy Wykonawca przedłoży oświadczenie, że wskazany podwykonawca wykona następującą część zamówienia oraz przedłoży odpowiednie dokumenty wymagane od wykonawców w postępowaniu o zamówienie publiczne, poprzedzającym zawarcie niniejszej umowy.

4. Wykonawca musi przedłożyć Zamawiającemu propozycję zmiany, o której mowa w ust. 3, nie później niż 7 dni przed planowanym skierowaniem do wykonania robót któregośkolwiek podwykonawcy. Jakakolwiek przerwa w realizacji przedmiotu umowy, wynikająca z braku podwykonawcy będzie traktowana jako przerwa wynikła z przyczyn zależnych od Wykonawcy i nie może stanowić podstawy do zmiany terminu zakończenia usługi.
5. Po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego, o której mowa w ust. 3, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu umowę z podwykonawcą na realizację powierzonego mu do wykonania zakresu usługi.
6. Zatrudnienie podwykonawcy bez uzyskania zgody Zamawiającego stanowi podstawę odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.
7. Za działania i zaniechania podwykonawców. Wykonawca ponosi odpowiedzialność jak za własne działania i zaniechania.
8. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty wynagrodzenia należnego Podwykonawcy w terminach płatności określonych w zawartej z nim umowie.
9. Zamawiający ma prawo wstrzymać wypłatę wynagrodzenia dla Wykonawcy, jeśli ten nie przedłoży wraz z fakturą VAT oświadczenia podwykonawcy, że wypłacono mu wynagrodzenie za wykonaną część usług.

§ 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 każde opóźnienie.
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 opóźnienia.
7. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony, nie może być większa niż 20% szacunkowego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.

§ 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 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) przekroczenia przewidzianych przepisami prawa, terminów trwania procedur administracyjnych, liczonych zgodnie z zasadami określonymi w kodeksie postępowania administracyjnego lub zgodnie z zasadami określonymi w aktach prawnych z zakresu prawa administracyjnego,
 - c) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia lub świadczenia Stron,
 - d) 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 Ministra Edukacji Narodowej o zawieszeniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych w szkołach i placówkach oświatowych wynikających z wystąpieniem COVID-19.

§ 8* Podmiot udostępniający zasoby

Wykonawca wykona przedmiot umowy bez udziału Podmiotu Udostępniającego Zasoby.

§ 8* Podmiot udostępniający zasoby

1. Wykonawca oświadcza, że podmiot trzeci, 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 trzeciego, 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.

§ 9 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.

§ 10 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

.....

.....