

Umowa na świadczenie usług cateringowych

zawarta w Roczynach w dniu roku

pomiędzy:

Gminą Andrychów, ul. Rynek 15, 34-120 Andrychów, NIP 551-00-13-406 w imieniu, której działa Zespół Szkół Samorządowych w Roczynach, ul. Szkolna 10, 34-120 Andrychów reprezentowany przez **Pana Andrzeja Kojdera - Dyrektora Zespołu Szkół Samorządowych w Roczynach** na podstawie pełnomocnictwa Burmistrza nr BNA.0052.56.2024 z dnia: 04.07.2024 r. przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy – Pani Doroty Żywioł w imieniu którego działa Pani Anita Kruk na podstawie upoważnienia nr BF.077.14.2025 z dnia 19.09.2025 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 wraz z indywidualnymi zaleceniami diet:

- 1) dla Szkoły Podstawowej Zespołu Szkół Samorządowych w Roczynach, zlokalizowanej pod adresem ul. Szkolna 10 - zupa oraz drugie danie obiadowe wraz z kompotem
- 2) dla Przedszkola przy Zespole Szkół Samorządowych w Roczynach, zlokalizowanego pod adresem ul. Szkolna 10 – dla dzieci 3-6 letnich - pełny zestaw: śniadanie, II śniadanie, zupa i drugie danie obiadowe wraz z kompotem, podwieczorek.

Na potrzeby realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się użyć Zamawiającemu na okres obowiązywania umowy czterokomorowy podgrzewacz (z niezależną regulacją temperatur na każdą komorę do pojemników transportowych z posiłkami - 1 szt., zamawiający będzie wydawał obiady na kilku przerwach międzylekcyjnych) i termometr do mierzenia temperatury potraw.

Wykonawca, w ramach wynagrodzenia umownego, przekaze Zamawiającemu w pierwszym dniu każdego miesiąca środki myjące przeznaczone do zmywarko-wyparzarki gastronomicznej w ilości 5 litrów. W razie awarii zmywarki w okresie obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązuje się użyć Zamawiającemu zmywarkę.

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 i Szkoły Podstawowej w Roczynach:

4.1. Wykaz zestawów w ramach śniadania dla Przedszkola

Zestaw 1:

Płatki kukurydziane 20g, mleko roślinne 200ml, chleb siedem ziaren 70g, masło 10g, ser żółty 15g, ogórek zielony 10g, napój owocowy 150 ml

Kiełbaski cielęce 20g na ciepło, chleb 70g, ketchup 10g, masło 10g, pomidor 10g, rzodkiewka 5g, ser biały z ziołami 10 g, kawa z mlekiem 2% 150 ml

Owsianka z płatków naturalnych gotowana na mleku migdałowym 200ml z rodzynkami, chleb żytni 70g, masło 10g, ogórek zielony 10g, twarożek biały z rzodkiewką 10g, kakao 150 ml

Chleb mieszany 70g, masło 10g, ogórek kiszony 5g, pasztet z cukinii 20g, papryka 5g, napój z cytryną 150 ml

Bułka wieloziarnista 50g, masło 10g, szynka 20g, pomidor 10g, sałata zielona 5g, napój owocowy 150 ml

Zestaw 2:

Płatki zbożowe 20g, mleko roślinne 200ml, chleb słonecznikowy 70g, masło 10g, humus 10 g, ogórek kiszony 10g, sałata zielona 5g

Chleb graham 70g, parówki drobiowe 20g, ketchup 5g, masło 10g, pasta jajeczna 30g, ogórek zielony 10 g, pomidor 10 g, napój z cytryną 150 ml

Bułka żytnia 70g, masło 10g, kiełbasa drobiowa 20g, ogórek kiszony 10g, pomidor 5g + kawa zbożowa z mlekiem migdałowym 150 ml

Kasza jaglana z płatkami migdałowymi, morelami z jabłkiem mleko 2% 200ml, chleb mieszany słonecznikowy 70g, masło 10g, ser żółty 20g + pomidor 10g

Chleb mieszany, graham 70g, pasta z awocado 20g, pomidor 5g, masło 10 g, napój rumiankowy 150 ml.

Zestaw 3:

Owsianka z daktylami, siemieniem lnianym, gruszką i cynamonem, jogurt naturalny 200 ml, chleb mieszany 70g, masło 10g, ser żółty 10 g, pomidor, 10g, kawa z mlekiem 150 ml

Kiełbaski drobiowe 30g, pieczywo mieszane 70g, masło 10g, ketchup 10g, pasta z cieciorki i pomidorem, bazylią 20 g ogórek zielony 10 g, napój rumiankowy 150 ml

Bułka grahamka 70g, masło 10g, polędwica drobiowa 20g, sałata zielona 5g, papryka 5g, napój z owocowy 150 ml

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

Płatki kukurydziane 20g, mleko 200 ml, chleb siedem ziaren 70g, masło 10g, pomidor 15g, humus 10 g, ogórek kiszony 10g, napój owocowy 150 ml

Zestaw 4:

Kasza jaglana z truskawkami, polana jogurtem naturalnym i posypana cukrem trzcinowym 200 ml, Bułka wielozbożowa 70g, masło 10g, ser żółty 20g, szczypior 5g, pomidor 15g, napój z cytryną 150 ml

Pieczywo mieszane 70g, jajko gotowane na twardo 50g, sałata zielona 5g, masło 10g, ogórek zielony 10g, napój z sokiem 150 ml

Pieczywo z ziarnem 70g, serek biały 40g, masło 10g, pomidor 10g, rzodkiewka, 10g napój z sokiem malinowym 150 ml

Kasza orkiszowa z bakaliami, jogurt naturalny 200 ml, weka 70g, filec z indyka 20g, masło 10g, sałata 5 g, kawa zbożowa z mlekiem 150 ml

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

Wykaz zestawów II śniadania dla przedszkola:

Jabłko ½ szt.

marchewka súpki 50 g

Wafle zbożowe 2 szt.

Gruszka ½ szt.

Kiwi 1 szt.

Śliwka 1 szt.

Ogórek zielony súpki 50 g

Owoce sezonowe (Arbuz, truskawka, malina, jagody) – po 50 g

Pomarańcza ½ szt.

Mandarynka 1 szt.

Sok marchewkowo – jabłkowy 200 ml.

Wafle ryżowe 2 szt.

Pestki dyni 5 g

Morela 1 szt.
Brzoskwinia ½ szt.
Śliwka suszona bez pestki 3 szt.
Żurawina suszona 5 g
Daktyle suszone 10 g

Wykaz zestawów zup dla przedszkola:

Zestaw 1:

Rosół z makaronem - 300 ml.
Zupa ogórkowa z ryżem brązowym - 300 ml.
Zupa pomidorowa z makaronem - 300 ml.
Zupa krem z soczewicy z grzankami - 300 ml.
Zupa jarzynowa z ziemniakami - 300 ml.
Żurek z ziemniakami i kiełbasą białą - 300 ml.

Zestaw 2:

Zupa warzywna z fasolą szparagową - 300 ml.
Zupa krem z cukinii - 300ml.
Krem z selera naciowego z groszkiem ptysiowym – 300 ml.
Barszcz biały z jajkiem – 300 ml
Zupa koperkowa z kaszą jaglaną i warzywami – 300 ml.
Krem brokułowy z groszkiem zielonym i grzankami – 300 ml.

Zestaw 3:

Zupa kalafiorowa z ryżem – 300 ml.
Zupa grochowa z marchewką- 300 ml.
Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami - 300 ml.
Zupa dyniowa krem z kulkami ptysiovymi – 300 ml.
Krem jarzynowy z grzankami – 300 ml
Kapuśniak z kapusty kiszonej - 300 ml

Zestaw 4:

Krem z papryki pieczonej z warzywami, grzanki – 300 ml
Zupa ziemniaczana zabieleną śmietanką – 300 ml.
Zupa pomidorowa z pieczoną papryką, makaron gryczany – 300 ml.
Barszcz ukraiński – 300 ml.
Barszcz czerwony z uszkami – 300 ml.

Wykaz zestawów w ramach drugiego dania obiadowego wraz z kompotem dla przedszkola:

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

ZESTAW II: Gołąbki w sosie pomidorowym 250 g, marchewka słupki 50g + 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 70g + kasza gryczana 150g + ogórek konserwowy 100g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW V: Kotlecki rybne 70 g + ziemniaki 100 g + surówka z jabłkiem

i marchewką 100 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy

ZESTAW VI: Kotlet warzywny mielony 70 g. + ryż brązowy 100 g. + kapusta kiszona 100g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW VII : Duszona pierś z kurczaka w sosie warzywnym 70g + kasza jaglana 100g + surówka z marchwi i jabłka 100g + kompot 200 ml.

ZESTAW VIII : Kotlecik z kurczaka w płatkach kukurydzianych 70g + ziemniaki 100g + buraczki 100g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy

ZESTAW IX : Spaghetti z mięsem 200 g + kompot 200 ml+ marchewka słupek 70g ,owoc sezonowy

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

ZESTAW XI: Kotlety mielone z fasoli 70 g + ryż brązowy 45 g surówka z kapusty pekińskiej + kompot 200 ml+ owoc sezonowy

ZESTAW XII: Udka z kurczaka 100 g + ziemniaki 100 g + marchewka z groszkiem 100 g kompot 200 ml+ owoc sezonowy

ZESTAW XIII: Pulpety mięsne w sosie pomidorowym 70 g + ziemniaki 100 g + brokuł z bułką tartą 70g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XIV: Filet rybny w sosie koperkowym 70 g + ziemniaki 100 g + fasolka szparagowa 100 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XV: Naleśniki z serem i dżemem niskosłodzonym 250 g, pomidor ćwiartka 70 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 z sosem pieczarkowym 70 g + kluski śląskie 100 g + kapusta czerwona 170 g, kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XVIII: Kotlet drobiowy 70 g + ziemniaki 100 g + mix sałat+ 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 kiełbasą, kapustą kiszoną i pieczarkami 200 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXI: Kotleciki rybne 70g + ziemniaczki pieczone 100g + mizeria 100g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

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

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

ZESTAW XXIV: Devolay 100g + ziemniaki 100g + surówka z kapusty pekińskiej 100g + kompot z wiśni 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXV: Roladka z kurczaka z warzywami 70g + kasza gryczana 100g + surówka z czerwonej kapusty 100 g + kompot truskawkowy 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXVI: Naleśnik dyniowe z serem białym 200 g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXVII: Schab duszony 70 g + ziemniaki 100 g + zestaw surówek 100g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXVIII: Paluszki rybne z mintaja 70 g + ziemniaki 100 g + surówka z kapusty kiszonej 100g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXIX: Racuchy na kefirze z jabłkami 200g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXX: Leczo z warzywami 150g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXXI: Makaron razowy z warzywami kurczakiem + sos śmietankowy 150g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXXII: Pierogi z kaszą gryczaną, cebulką duszoną i serkiem feta lub ze szpinakiem 150 g, surówki 100g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

Wykaz zestawów podwieczorków dla przedszkola:

Zestaw 1:

Pieczywo mieszane 50g + masło 10g + filet z indyka 20g, sałata 5g+ napój 150 ml.

Ciasto drożdżowe z owocami 70g + napój 150 ml.

Jogurt naturalny 150g + jabłko

Panna cotta truskawkowa 150g + wafelek

Koktajl truskawkowy 200 ml + biszkopty

Kiwi + napój owocowy 150 ml

Wek 50g + masło 10g + pasta jajeczna 50g + napój owocowy 150ml.

Zestaw 2:

Banan 150g. + ciastko zbożowe

Babka „zebra”70g+ sok Kubuś 150 ml.

Kołacz serowy 70g + napój owocowy 150 ml.

Jabłko 150g + pałeczki kukurydziane, napój owocowy 150 ml.

Jabłecznik 100g + napój 150 ml.

Jogurt naturalny, wafle ryżowe

Zestaw 3:

Babka cytrynowa 150g + kakao 150 ml.

Galaretka owocowa 150g,

Ciasto biszkoptowe z owocami 70g + napój owocowy 150 ml.

Graham 50g + masło 10g + sałata zielona 5g, ser żółty 10g + kakao 150 ml.

Mandarynka + ciasteczko dyniowe

Jogurt naturalny 150g+ granola 40g + mus owocowy

Zestaw 4:

Ciasto marchewkowe 100g + napój owocowy 150 ml.

Owoc sezonowy +wafle ryżowe

Arbuz 150 g + ciasteczka owsiane

Kanapka z pastą z fasoli i słońca 150g + napój owocowy 150 ml.

Pieczywo mieszane 50 g + masło 10g + polędwica drobiowa 10g, sałata zielona + napój owocowy 150 ml.

Pomarańcza 150 g + biszkopcik +napój rumiankowy 150 ml

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

Wykonawca zobowiązuje się w ramach zamówienia do dostarczania śniadań do przedszkola w formie gotowych kanapek (jeżeli kanapki znajdują się w danym zestawie śniadaniowym lub podwieczorkowym).

4.2. Wykaz zestawów zup oraz drugiego dania obiadowego wraz z kompotem dla szkoły podstawowej:

Zestaw 1:

Rosół z makaronem - 400 ml.
Zupa ogórkowa z ryżem brązowym - 400 ml.
Zupa pomidorowa z makaronem - 400 ml.
Zupa krem z soczewicy z grzankami - 400 ml.
Zupa jarzynowa z ziemniakami - 400 ml.
Żurek z ziemniakami i kiełbasą białą - 400 ml.

Zestaw 2:

Zupa warzywna z fasolą szparagową - 400 ml.
Zupa krem z cukinii - 400ml.
Krem z selera naciowego z groszkiem ptysiowym – 400 ml.
Barszcz biały z jajkiem – 400 ml
Zupa koperkowa z kaszą jaglaną i warzywami – 400 ml.
Krem brokułowy z groszkiem zielonym i grzankami – 400 ml.

Zestaw 3:

Zupa kalafiorowa z ryżem – 400 ml.
Zupa grochowa z marchewką- 400 ml.
Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami - 400 ml.
Zupa dyniowa krem z kulkami ptysiovymi – 400 ml.
Krem jarzynowy z grzankami – 400 ml
Kapuśniak z kapusty kiszanej - 400 ml

Zestaw 4:

Krem z papryki pieczonej i warzywami, grzanki – 400 ml
Zupa ziemniaczana zabieleną śmietanką – 400 ml.
Zupa pomidorowa z pieczoną papryką, makaron gryczany – 400 ml.
Barszcz ukraiński – 400 ml.
Barszcz czerwony z uszkami – 400 ml.

4.2. Wykaz zestawów w ramach drugiego dania obiadowego wraz z kompotem dla szkoły podstawowej:

ZESTAW I: Pierogi leniwe 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.
ZESTAW II: Gołąbki w sosie pomidorowym 250 g, marchewka súpki 70 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW III: Kotlet drobiowy 100 g + ziemniaki 100 g + buraczki tarte 100 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW IV : Gulasz wieprzowy 100g + kasza gryczana 150g + ogórek konserwowy 100g + kompot 200ml + owoc sezonowy
ZESTAW V: Kotleczki rybne 100 g + ziemniaki 100 g + surówka z jabłkiem i marchewką 100 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy
ZESTAW VI: Kotlet warzywny mielony 70 g + ryż brązowy 100 g + kapusta kiszona 100g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW VII : Duszona pierś z kurczaka w sosie warzywnym 70g + kasza jaglana 100g + surówka marchwi i jabłka 100g + kompot 15 ml.

ZESTAW VIII : Kotlet z kurczaka w płatkach kukurydzianych 100g + ziemniaki 220g + buraczki 170g, kompot 200 ml+ owoc sezonowy
ZESTAW IX : Spaghetti z mięsem 400 g + kompot 200 ml+, marchewka słupek 70g, owoc sezonowy
ZESTAW X: Makaron świderki brązowy z białym serem 400 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XI: Kotlety mielone z fasoli 100 g + ryż brązowy 50 g , surówka z kapusty pekińskiej + kompot 200 ml+ owoc sezonowy
ZESTAW XII: Udka z kurczaka 100 g + ziemniaki 220 g + marchewka z groszkiem 170 g kompot 200 ml+ owoc sezonowy
ZESTAW XIII: Pulpety mięsne w sosie pomidorowym 100 g + ziemniaki 220 g + brokuł z bułką tartą 70g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XIV: Filet rybny w sosie koperkowym 100 g + ziemniaki 100 g + fasolka szparagowa 100 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XV: Naleśniki z serem i dżemem 400 g + kompot 200 ml, pomidor ćwiartka 100 g+ owoc sezonowy
ZESTAW XVI: Rolada drobiowa 100 g + kasza gryczana 100 g + bukiet jarzyn 170 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XVII: Pieczeń wieprzowa 100 g + kluski śląskie 220 g + kapusta czerwona 170 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XVIII: Kotlet drobiowy 100 g + ziemniaki 220 g + mix sałat+ sos vinegret 170 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy
ZESTAW XIX: Pierogi z owocami 400 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XX: Łazanki z kiełbasą, kapustą kiszoną i pieczarkami 400 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XXI: Kotlecki rybne 100g + ziemniaczki pieczone 220g + mizeria 170g + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XXII: Kluski na parze 400g + polewa czekoladowa + kompot 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XXIII: Prażonki warzywne 400 g + kompot wieloowocowy 200 ml. + owoc sezonowy
ZESTAW XXIV: Devolay 150g + ziemniaki 220g + surówka z kapusty pekińskiej 170g + kompot z wiśni 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XXV: Roladka z kurczaka z warzywami 100g + kasza gryczana 100g + surówka z czerwonej kapusty 170 g + kompot truskawkowy 200 ml + owoc sezonowy
ZESTAW XXVI: Naleśniki dyniowe z serem białym 400 g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy
ZESTAW XXVII: Schab duszony 100 g + ziemniaki 220 g + zestaw surówek 170g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy
ZESTAW XXVIII: Paluszki rybne z mintaja 100 g + ziemniaki 220 g + surówka z kapusty kiszonej 170g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy
ZESTAW XXIX: Racuchy na kefirze z jabłkami 300g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy
ZESTAW XXX: Leczo z warzywami i kurczakiem 300g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy
ZESTAW XXXI: Makaron razowy z warzywami i kurczakiem + sos śmietankowy 200g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy
ZESTAW XXXII: Pierogi z kaszą gryczaną, cebulką duszoną i serkiem feta lub z szpinakiem 150 g, surówki 100g, + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

Wykonawca zobowiązuje się w ramach zamówienia do dostarczania różnorodnych porcji owoców/warzyw tzn. jednego dnia są to np. jabłka, drugiego dnia warzywa, 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 zup oraz zestawów drugiego dania obiadowego oraz zestawów dla Przedszkola 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 bezmięсна (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 do Szkoły Podstawowej należy dostarczyć 140 obiadów (drugie danie obiadowe wraz z kompotem) oraz 40 zup. W roku szkolnym 2026 /2027 należy dostarczyć 25 760 obiadów (drugie danie obiadowe wraz z kompotem) tj. 140 obiadów x 184 dni, oraz 7 360 zup tj. 40 zup x 184 dni,
- dziennie do Przedszkola należy dostarczyć 150 śniadań, 150 II śniadań, 150 obiadów (drugie danie obiadowe wraz z kompotem), 150 zup, 150 podwieczorków. W roku szkolnym 2026/2027 należy dostarczyć 173 250 porcji, tj. 150 śniadań x 231 dni, 150 II śniadań x 231 dni, 150 obiadów x 231 dni, 150 zup x 231 dni oraz 150 podwieczorków x 231 dni.

6. Przewidywana liczba dni objętych dostarczaniem posiłków w okresie obowiązywania umowy:

Miesiąc	ROK	Ilość dni usługi – stołówka szkolna	Ilość dni usługi - Przedszkole
Wrzesień	2026	20	22
Październik		22	22
Listopad		20	20
Grudzień		16	21
Styczeń	2027	19	19
Luty		10	20
Marzec		19	22
Kwiecień		22	22
Maj		19	19
Czerwiec		17	22
Lipiec		-	22

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.

Zamawiający zastrzega, że liczba dostarczonych w poszczególnych dniach posiłków może być zmienna.

Zamawiający każdego dnia najpóźniej do godziny 8.15 w formie rozmowy telefonicznej poinformuje Wykonawcę o ilości wymaganych do dostarczenia posiłków. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci oraz liczby zadeklarowanych obiadów.

7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami, przepisami prawa i poniższymi wymaganiami:

a) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki 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.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,

b) kolejność realizacji zestawów oraz ich kombinacje ustalone będą 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 informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),

d) 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,

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 bezpieczeństwa 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 szkole 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 szkoły wszelkie odpady żywnościowe na swój koszt.

10. Koszty związane z myciem zastawy obiadowej (z wyjątkiem środków myjących przeznaczonych do zmywarko-wyparzarki gastronomicznej), sprzątnięciem kuchni ponosić będzie Zamawiający.

11. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania posiłków wraz z wniesieniem do stołówki szkolnej w godzinach od 10:30 do 11:00 (dla Szkoły Podstawowej). Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania posiłków dla Przedszkola na terenie szkoły w godzinach: śniadanie do 8:45, obiad od 10:30 -11:00. Podwieczorek dostarczony będzie wraz z obiadem.

12. Koszty związane z czyszczeniem 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 Szkoły Podstawowej będą wydawane na zastawie obiadowej (140 sztuk dużych talerzy i 40 talerzy głębokich na zupy, sztućce: widelce, noże po - 140 szt. oraz łyżki 40 sztuk – użyczonych Zamawiającemu przez Wykonawcę na okres obowiązywania umowy.

14. Posiłki dla Przedszkola będą wydawane na zastawie obiadowej (150 sztuk dużych talerzy i 150 głębokich talerzy na zupy oraz 150 deserowych talerzy, sztućce: widelce, noże po - 150 szt. oraz łyżki 150 sztuk.) – użyczonych Zamawiającemu przez Wykonawcę na okres obowiązywania umowy.

15. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności finansowej za zniszczenie i uszkodzenie termosów, pojemników i podgrzewaczy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego oraz za stłuczenia zastawy obiadowej (do 10 % zastawy) w trakcie korzystania z użyczonych zastawy przez Wykonawcę. Braki w zastawie powyżej 10% uzupełni Zamawiający na swój koszt, chyba że do ubytków doszło z winy Wykonawcy.

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

17. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

18. Wykonawca oświadcza, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę co najmniej 700 000 zł - kserokopia polisy ubezpieczeniowej stanowi załącznik do niniejszej umowy. W przypadku, gdy okres ubezpieczenia jest krótszy niż okres realizacji umowy, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 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 posiłków dla Szkoły Podstawowej w okresie od 03.09.2026r. do 24.06.2027 r. w dniach pracy szkoły z wyłączeniem: ferii zimowych i letnich, dni świątecznych, ustawowo i dodatkowo wolnych dni od zajęć dydaktyczno – wychowawczych, w stałych godzinach przerwy międzylekcyjnej od godz. 10:30 do godz. 11:00 wraz z wniesieniem do stołówki szkolnej.

2. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania i wydawania posiłków dla Przedszkola w okresie od 01.09.2026 r. do 30.07.2027 r. w dniach pracy przedszkola z wyłączeniem dni świątecznych, ustawowo i dodatkowo wolnych dni od zajęć dydaktyczno – wychowawczych, w stałych godzinach: śniadanie do 08:45, obiad od 10:30 -11:00. Podwieczerek dostarczony będzie wraz z obiadem.

§ 3 WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Wynagrodzenie za wykonanie usługi (przedszkole + szkoła podstawowa) wynosi łącznie brutto: zł PLN (słownie:), w tym (..... % VAT)

2. Wykonanie usługi zgodnie z opisem przedmiotu dotyczącej Szkoły Podstawowej zamówienia zawartym w Specyfikacji Warunków Zamówienia, za cenę brutto: zł, PLN (słownie:), w tym (..... % VAT)

2.1 Cena jednostkowa zestawu obiadowego dla **Szkoły Podstawowej (drugie danie obiadowe i kompot)** wynosi : zł brutto , w tym(..... % VAT);
w tym produkty – tzw. „wsad do kotła”: zł brutto, w tym, (..... % VAT) i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem pojemników transportowych oraz usunięciem odpadków żywnościowych : zł brutto, zł w tym (..... % VAT)

2.2 Cena jednostkowa zestawu obiadowego dla **Szkoły Podstawowej (zupa)** wynosi: zł brutto, zł, w tym (..... % VAT);
w tym produkty – tzw. „wsad do kotła” : zł brutto, w tym (..... % VAT)
i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem pojemników transportowych oraz usunięciem odpadków żywnościowych: zł brutto, zł, w tym (..... % VAT)

3. Wykonanie usługi zgodnie z opisem przedmiotu dotyczącej Przedszkola zamówienia zawartym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, za cenę brutto:..... zł, PLN (słownie:), w tym (..... % VAT)

3.1.Cena jednostkowa śniadania dla **Przedszkola** wynosi: zł brutto, w tym (..... % VAT) :
w tym produkty - tzw. „wsad do kotła” : zł brutto, w tym (..... % VAT)
i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem pojemników transportowych oraz usunięciem odpadków żywnościowych : brutto, zł w tym (..... % VAT)

3.2.Cena jednostkowa II śniadania dla **Przedszkola** wynosi: zł brutto, w tym (..... % VAT) :
w tym produkty - tzw. „wsad do kotła” : zł brutto, w tym (..... % VAT)
i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem pojemników transportowych oraz usunięciem odpadków żywnościowych : brutto, zł w tym (..... % VAT)

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

3.4.Cena jednostkowa podwieczorka dla **Przedszkola** wynosi: zł brutto, w tym (..... % VAT):
w tym produkty - tzw. „wsad do kotła”: zł brutto, w tym (..... % VAT)
i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem pojemników transportowych oraz usunięciem odpadków żywnościowych : zł brutto, w tym (..... % VAT)

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

.....
.....

Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy następować będzie na podstawie faktur w terminie **21 dni od daty wystawienia faktury**.

Wykonawca wystawiający faktury ustrukturyzowane za pośrednictwem Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF) jest zobowiązany do wskazania na fakturze danych odbiorcy/Płatnika: Zespół Szkół Samorządowych w Roczynach, ul. Szkolna 10, Roczyny, 34-120 Andrychów, wraz z identyfikatorem podatkowym NIP: 5512311987, a także do wypełnienia pola „Rola” jako „JST odbiorca”.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu -na koniec każdego miesiąca- dokumentu przedstawiającego wartości kaloryczne oraz normy dostarczonych posiłków.

5. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego dokonać cesji praw i obowiązków oraz wierzytelności wynikających z niniejszej umowy.

§ 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 zamówienia sam, bez udziału podwykonawców.

§ 5* PODWYKONAWCY

1. Wykonawca powierza do wykonania przez podwykonawców, następujący zakres przedmiotu umowy:
2. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania 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. Zdanie pierwsze oraz ust. 5 i 6 dotyczy także przypadku zmiany umowy z podwykonawcą.
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. Niezgłoszenie 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 przez Zamawiającego.
7. Zamawiający w ciągu 7 dni roboczych zgłasza w formie pisemnej sprzeciw do przedłożonej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są dostawy lub usługi w zakresie, o którym mowa w ust. 1. Zdanie pierwsze oraz ust. 8 dotyczy także przypadku zmiany umowy z podwykonawcą.
8. Niezgłoszenie 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 przez Zamawiającego.
9. Jakkolwiek 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 wynagrodzenia należnego Podwykonawcy z zachowaniem terminów płatności określonych w umowie z Podwykonawcą. Dla potwierdzenia dokonanej zapłaty, wraz z fakturą obejmującą wynagrodzenie za zakres prac wykonanych przez Podwykonawcę, należy przekazać Zamawiającemu dowody potwierdzające dokonanie zapłaty całości należnego wynagrodzenia Podwykonawcy wraz z wydrukiem z rachunku bankowego Wykonawcy.
11. Zatrudnienie podwykonawcy bez uzyskania zgody Zamawiającego stanowi podstawę odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.

§ 6 KARY UMOWNE

1. Jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu i dojdzie do zwłoki w dostawie posiłku (powyżej 10 minut) Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości 1 000 zł za każdą zwłokę.
2. W przypadku niedostarczenia kompletnego posiłku pod względem ilościowym i wagowym - Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości 1 000 zł za każdy przypadek.
3. W przypadku niedostarczenia posiłku przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości 3 000 zł za każdy przypadek.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kary umownej w przypadku stwierdzenia wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno – epidemiologicznych w wysokości 1 000 zł za każdy stwierdzony przypadek.
5. Za nieprzedłożenie kolejnej polisy ubezpieczeniowej na 3 dni przed upływem terminu ważności poprzedniej w wysokości 1 000 zł za każdy dzień zwłoki.
6. Za niespełnienie wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę we własnym przedsiębiorstwie lub przez podwykonawcę osób wykonujących czynności wskazane w § 4 ust. 1 - w wysokości 5.000 zł (pięć tysięcy złotych) za każdy stwierdzony przypadek niezatrudnienia pracownika, przy czym za niespełnienie powyższego wymogu traktowane będzie również nieprzedłożenie w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dowodów, o którym mowa w § 4 ust. 2.
7. Za rażące naruszenie obowiązków Wykonawcy, wynikających z umowy, w szczególności § 1 zd. 2 i 3 oraz § 8 pkt 8, w wysokości 1 000,00 złotych za każde naruszenie.
8. Za dopuszczenie do realizacji umowy podwykonawcy przed zaakceptowaniem przez Zamawiającego projektu umowy i umowy z podwykonawcą - w wysokości 2 000,00 złotych za każdego podwykonawcę.
9. Za nieprzedłożenie do zaakceptowania projektu umowy o podwykonawstwo lub projektu jej zmiany - w wysokości 1 000,00 zł za każdy nieprzedłożony do zaakceptowania projekt umowy lub jej zmiany.
10. Za nieprzedłożenie poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o podwykonawstwo lub jej zmiany - w wysokości 1 000,00 złotych
11. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę lub Zamawiającego z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umową w wysokości 50 000,00 zł.
12. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony, nie może być większa niż kwota 100 000,00 zł.
13. Zamawiający będzie uprawniony do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
14. 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 rezygnacji przez Zamawiającego z wykonania części przedmiotu umowy w razie uznania ich wykonania za zbędne, czego nie można było wcześniej przewidzieć, z zastrzeżeniem § 1 ust. 6 zd. 2,

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, z zastrzeżeniem § 1 ust. 6 zd. 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 Zespołu Szkół Samorządowych w Roczynach 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 przepisu 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), ogłaszanych 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 2025 r. poz. 1749 z późn.

zm.). Strony ustalają wskaźnik GUS za miernik zmiany 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 najmniej 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:

$$Pw = [(W1+...+ Wn) - (n*100)]/100 \text{ (z dokładnością do 4. miejsca po przecinku)}$$

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:

$$Cw = Cp * (1 + Pw) \text{ (z dokładnością do 2. miejsca po przecinku)}$$

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 01 dzień następnego miesiąca kalendarzowego od złożenia przez Wykonawcę wniosku, po jego zaakceptowaniu przez zamawiającego.

5) Zmiana wysokości wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, ustalona zostanie w oparciu o zwaloryzowane zgodnie z pkt 3) niniejszego ustępu ceny jednostkowe oraz ilość przewidzianą do dostawy począwszy od 1 dnia miesiąca kalendarzowego następującego po złożeniu przez Wykonawcę wniosku, po jego zaakceptowaniu przez zamawiającego, stanowiącą różnicę pomiędzy ilościami wskazanymi w niniejszej umowie §1 ust.5, a ilościami dostarczonymi do ostatniego dnia miesiąca, w którym złożono wniosek o waloryzację.

6) Stroną, 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 wystania na adres właściwy dla doręczeń pism 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 umowy przekracza 6 miesięcy.

- 9) Zmiana wynagrodzenia zgodnie z niniejszym ustępem wyczerpuje roszczenia Wykonawcy związane ze zmianą ceny towarów lub kosztów 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.

§ 9* PODMIOT UDOSTĘPNIAJĄCY ZASOBY

1. Wykonawca oświadcza, że podmiot udostępniający zasoby....., na zasoby którego w zakresie/ach Wykonawca powoływał się składając ofertę celem wykazania spełnienia 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 spełnienia 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.

§ 10 Siła Wyższa

1. Żadna ze Stron nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub 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, którego nie można było przewidzieć ani mu zapobiec lub przewyciężyć poprzez działanie z zachowaniem należytej staranności, w szczególności: powódź lub klęska żywiołowa, stan epidemii oraz stan pandemii, wojna, zamieszki, zawieszenie działalności placówek szkolnych.

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.”

§ 11 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 uchylenia 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.

§ 12 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. Załączniki do umowy stanowią: SWZ, oferta Wykonawcy i kopia polisy oc.

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

Wykonawca

Zamawiający