

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.0052.88.2017 z dnia: 01.09.2017 r. przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy – Pani Doroty Żywioł w imieniu którego działa Pani Grażyna Kołodziejczyk na podstawie upoważnienia nr BF.077.12.2020 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 wraz z indywidualnymi zaleceniami diet (zupy oraz drugiego dania obiadowego wraz z kompotem) dla stołówki Szkoły Podstawowej Zespołu Szkół Samorządowych w Roczynach zlokalizowanej pod adresem ul. Szkolna 10 oraz (pełny zestaw: śniadania, zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem, podwieczorku), dla dzieci 3-6 letnich Przedszkola przy Zespole Szkół Samorządowych w Roczynach zlokalizowanego pod adresem ul. Szkolna 10, użyczenie nieodpłatnie podgrzewacza, zastawy do wydawania posiłków oraz przekazanie nieodpłatnie środków myjących do zmywarki.
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 Szkoły Podstawowej w Roczynach.

#### 4.1. Wykaz zestawów w ramach śniadania dla Przedszkola

##### 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, ketchup 10 ml, kakao 150 ml.

Wek 70g, masło 10g, ogórek kiszony 5g, pasztet z królika 20g, napój z cytryną 150 ml.

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

##### Zestaw 2:

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

Chleb graham 70g, parówki z szynki 20g, masło 10g, pasta jajeczna 30g, napój z cytryną 150 ml.

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

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

Chleb słonecznikowy 70g, pasta z avocado 20g, pomidor 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 5g, 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, filet z indyka 20g, masło 10g, sałata 5 g, 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 zestawów zup dla przedszkola:

##### Zestaw 1:

Rosół z makaronem - 300 ml.

Zupa ogórkowa z ryżem - 300 ml.

Zupa pomidorowa z makaronem - 300 ml.

Krem z ciecierzycy z tartym ciastem - 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.

Krem z selera naciowego z groszkiem ptysiovym– 300 ml.

Barszcz biały z jajkiem – 300 ml.

Zupa koperkowa z makaronem – 300 ml.

Krem z buraka czerwonego z groszkiem ptysiovym– 300 ml.

#### Zestaw 3:

Zupa kalafiorowa z makaronem – 300 ml.

Zupa grochowa z boczkiem i 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 pomidorów i cukinii z grzankami– 300 ml

Zupa ziemniaczana zabieleny śmietanką – 300 ml.

Zupa pieczarkowa z ziemniakami zabieleny śmietanką – 300 ml.

Rosół z lanym ciastem – 300 ml.

Barszcz czerwony z uszkami – 300 ml.

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

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 naleśnikowym 70 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

#### 4.4. Wykaz zestawów podwieczorków dla przedszkola:

##### Zestaw 1:

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

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

Jogurt owocowy 150g + herbatnik

Panna cotta truskawkowa 150g

Koktajl truskawkowy 200 ml + bułka cynamonowa

Kiwi + napój owocowy 150 ml

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

##### Zestaw 2:

Banan 150g. + ciastko zbożowe

Wafle przekładane masą toffi 70g+ sok Kubaś 150 ml.

Kołacz serowy 70g + napój owocowy 150 ml.

Jabłko 150g + napój owocowy 150 ml.

Jabłecznik 100g + napój 150 ml.

Danio waniliowe 140 g, biszkopcik

#### Zestaw 3:

Babka cytrynowa 150g + kakao 150 ml.

Galaretka owocowa 150g, + biszkopt + owoc sezonowy

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

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

Mandarynka 150 g + wafelek waniliowy

Jogurt naturalny 120g+ granola 40g + mus owocowy

#### Zestaw 4:

Ciasto murzynek 100g + napój owocowy 150 ml.

Owoc sezonowy + herbatnik + napój z sokiem 150 ml.

Arbuz 150 g + rurka wafel

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

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

Pomarańcz 150 g + napój z sokiem 150 ml

Zobowiązuję się Wykonawcę w ramach zamówienia zobowiązany jest 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.

#### 4.5. Wykaz zestawów zup oraz drugiego dania obiadowego wraz z kompotem dla Szkoły Podstawowej:

##### Zestaw 1:

Rosół z makaronem - 300 ml.

Zupa ogórkowa z ryżem - 300 ml.

Zupa pomidorowa z makaronem - 300 ml.

Krem z ciecierzycy z tartym ciastem - 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.

Krem z selera naciowego z groszkiem ptysiowym – 300 ml.

Barszcz biały z jajkiem – 300 ml.

Zupa koperkowa z makaronem – 300 ml.

Krem z buraka czerwonego z groszkiem ptysiowym – 300 ml

##### Zestaw 3:

Zupa kalafiorowa z makaronem – 300 ml.

Zupa grochowa z boczkiem i marchewką- 300 ml.

Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami - 300 ml.

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

Krem jarzynowy z grzankami – 300 ml

Kapuśniak z kapusty kiszzonej - 300 ml

#### Zestaw 4:

Krem z pomidorów i cukinii z grzankami – 300 ml

Zupa ziemniaczana zabieleną śmietanką – 300 ml.

Zupa pieczarkowa z ziemniakami zabieleną śmietanką – 300 ml.

Rosół z lanym ciastem – 300 ml.

Barszcz czerwony z uszkami – 300 ml.

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

ZESTAW I: Pierogi leniwe 300g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.

ZESTAW II: Gołąbki w sosie pomidorowym 400 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW III: Kotlet drobiowy 100 g + ziemniaki 220 g + buraczki tarte 170 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW IV : Gulasz wieprzowy 200g + kasza 220g + ogórek konserwowy 170g + kompot 200ml + owoc sezonowy

ZESTAW V: Filet z miruny 100 g + ziemniaki 220 g + surówka z jabłkiem i marchewką 170 g + kompot 200 ml+ owoc sezonowy

ZESTAW VI: Kotlet mielony indyczo-wieprzowy 100 g. + ziemniaki 220 g. + kapusta zasmażana 170g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW VII : Chickeny z kurczaka 100g + ziemniaki 220g + surówka marchwi i jabłka 100g + kompot 15 ml.

ZESTAW VIII : Filet 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+ owoc sezonowy

ZESTAW X: Makaron świderki z białym serem 400 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XI: Kurczak w sosie słodko-kwaśnym lub śmietankowym 300 g + ryż 100 g + 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: Klopsy w sosie koperkowy 100 g + ziemniaki 220 g + surówka z kapusty pekińskiej 170 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XIV: Filet drobiowy w cieście naleśnikowym 100 g + ziemniaki 220 g + buraczki 170 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XV: Naleśniki z serem i dżemem 400 g + kompot 200 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XVI: Rolada drobiowa 100 g + ziemniaki 220 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 kapustą kiszoną i pieczarkami 400 g + kompot 200 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXI: Kotleczki rybne 100g + ziemniaczki pieczone 220g + mizeria 170g + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXII: Kluski na parze 400g + polewa czekoladowa + kompot 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXIII: Prażonki 400 g + kompot wieloowocowy 150 ml.

+ owoc sezonowy

ZESTAW XXIV: Devolay 150g + ziemniaki 220g + surówka z kapusty pekińskiej 170g + kompot z wiśni 150ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXV: Filet z kurczaka zwijany z serem 100g + ziemniaki puree 220g + surówka z czerwonej kapusty 170 g + kompot truskawkowy 150 ml + owoc sezonowy

ZESTAW XXVI: Kartacze z mięsem okraszone cebulką 400 g + kompot 150 ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXVII: Schab duszony 100 g + ziemniaki 220 g + kapusta zasmażana 170g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXVIII: Paluszki rybne z fileta 100 g + ziemniaki 220 g + surówka z kapusty kiszanej 170g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXIX: Racuchy posypane cukrem pudrem 300g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

ZESTAW XXX: Risotto z warzywami i kurczakiem 300g + kompot 150ml. + owoc sezonowy

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

Zobowiązuję się Wykonawcę w ramach zamówienia zobowiązany jest 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 2024 /2025 należy dostarczyć 25 900 obiadów (drugie danie obiadowe wraz z kompotem ) tj. 140 obiadów x 185 dni, oraz 7 400 zup tj. 40 zup x 185 dni,
- dziennie do Przedszkola należy dostarczyć 150 śniadań, 150 obiadów (drugie danie obiadowe wraz z kompotem), 150 zup, 150 podwieczorków. W roku szkolnym 2024/2025 należy dostarczyć 138 000 porcji, tj. 150 śniadań x 230 dni, 150 obiadów x 230 dni, 150 zup x 230 dni oraz 150 podwieczorków x 230 dni,

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

Miesiąc dostawy	ROK	Ilość dni usługi – stołówka szkolna	Ilość dni usługi - Przedszkole
Wrzesień	2024	19	21
Październik		23	23
Listopad		19	19
Grudzień		15	20
Styczeń	2025	11	21
Luty		20	20
Marzec		21	21
Kwiecień		18	21
Maj		21	21
Czerwiec		18	20
Lipiec		-	23

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. 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.2023.1448 t.j. ) 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 informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bez mlecznej 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 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 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, 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 od 07:30 – 8:00, obiad od 10:30 -11:00. Podwieczorek dostarczony będzie przy obiedzie.

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– użyczonej nieodpłatnie 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 50 deserowych talerzy, sztućce: widelce, noże po - 150 szt.

oraz łyżki 150 sztuk.) – użyczonej nieodpłatnie Zamawiającemu przez Wykonawcę na okres obowiązywania umowy.

15. Wykonawca użyczy także nieodpłatnie Zamawiającemu: czterokomorowy podgrzewacz (z niezależną regulacją temperatur na każdą komorę do pojemników transportowych z posiłkami - 1 szt., zamawiający będzie wydawał obiady na kilku przerwach międzylekcyjnych), termometr do mierzenia temperatury potraw na okres obowiązywania umowy. Wykonawca przekaże także nieodpłatnie Zamawiającemu środki myjące przeznaczone do zmywarko -wyparzarki gastronomicznej. Ponadto w razie awarii zmywarki Wykonawca użyczy nieodpłatnie zmywarki Zamawiającemu.

16. 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 użyczonej zastawy przez Wykonawcę. Braki w zastawie powyżej 10% uzupełni Zamawiający na swój koszt, chyba że do ubytków doszło z winy Wykonawcy.

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

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

19. Wykonawca oświadcza, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę co najmniej 700 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 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 w okresie od 04.09.2024r. do 26.06.2025 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 01.09.2024 r. do 31.07.2025 r. w dniach pracy przedszkola, dni świątecznych, ustawowo i dodatkowo wolnych dni od zajęć dydaktyczno – wychowawczych, w stałych godzinach: śniadanie od 07:30 – 8:00, obiad od 10:30 -11:00. Podwieczorek dostarczony będzie przy obiedzie.

## § 3 WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

---

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

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

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

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

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

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

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

3.3.Cena jednostkowa podwieczorka dla **Przedszkola** wynosi: ..... zł brutto, ..... zł netto, ( ..... % VAT):  
w tym produkty - tzw. „wsad do kotła”: ..... zł brutto, ..... zł netto, ( ..... % VAT)

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

.....  
.....  
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. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między zamawiającym a wykonawcą zgodnie z art. 463 p.z.p.
  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 zwłoki 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 nieprzedłożenie kolejnej polisy ubezpieczeniowej na 3 dni przed upływem terminu ważności poprzedniej w wysokości 1 000 zł za każdy dzień opóźnienia.
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. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony, nie może być większa niż 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy.

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

## § 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) 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 Dyrektora ZSS 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

---

1. Na zasadach określonych w niniejszym paragrafie wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 3, ulegnie zmianie w przypadku zmiany ceny artykułów związanych z realizacją Przedmiotu Umowy na następujących zasadach:

a) wynagrodzenie będzie podlegało waloryzacji począwszy od trzeciego pełnego miesiąca kalendarzowego, gdy wartość zmiany cen artykułów przekroczy 15% w stosunku do stawek przyjętych przez Wykonawcę w kosztorysie i utrzyma się przez okres dwóch miesięcy,

b) waloryzacja będzie odbywać się w oparciu o średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłaszany w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego,

c) przez zmianę ceny materiałów rozumie się wzrost lub spadek odpowiednio cen artykułów, względem cen przyjętych w kosztorysie ofertowym Wykonawcy,

d) wynagrodzenie będzie podlegało waloryzacji maksymalnie o 15 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 umowy,

e) postanowień umownych w zakresie waloryzacji nie stosuje się od chwili osiągnięcia limitu, o którym mowa powyżej.

f) waloryzacji podlega wyłącznie kwota wynagrodzenia jeszcze nie zapłacona Wykonawcy;

2. Podstawą do dokonania zmiany wynagrodzenia w przypadkach, o których mowa w ust. 1, jest pisemny wniosek Strony, zawierający dokładny opis proponowanej zmiany wraz z uzasadnieniem i szczegółową kalkulacją kosztów oraz zasadami sporządzenia takiej kalkulacji.

3. Wykonawca zobowiązany jest wykazać we wniosku i udowodnić Zamawiającemu, że zmiana wskazana w ust. 1, będzie miała wpływ na koszty wykonania przez niego zamówienia.

4. Wniosek Wykonawcy wraz z załączonymi dokumentami podlegać będzie weryfikacji ze strony Zamawiającego, który w terminie **do 14 dni** od otrzymania wniosku może wezwać Wykonawcę do jego uzupełnienia, poprzez przekazanie dodatkowych wyjaśnień, informacji lub dokumentów. Wykonawca jest zobowiązany odpowiedzieć na wezwanie Zamawiającego wyczerpująco i zgodnie ze stanem faktycznym, w terminie **do 14 dni** od dnia otrzymania wezwania.

5. Zamawiający w terminie **do 14 dni** od otrzymania kompletnego wniosku, informacji i wyjaśnień zajmie stanowisko w sprawie; za dzień przekazania stanowiska, uznaje się dzień jego wysłania na adres właściwy dla doręczeń pism dla Sprzedawcy lub adres poczty elektronicznej Wykonawcy.



6. 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.

7. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z niniejszym paragrafem, 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:

- 1) przedmiotem umowy są roboty budowlane, dostawy lub usługi;
- 2) okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

## **§ 9\* PODMIOT UDOSTĘPNIAJĄCY ZASOBY**

---

Wykonawca wykona przedmiot umowy bez udziału Podmiotu Udostępniającego Zasoby.

## **§ 10\* 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.

## **§ 11 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.”

## § 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.

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

**Wykonawca**

**Zamawiający**