

UMOWA NR

zawarta w dniu w Zbicznie,

pomiędzy Gminą Zbiczno, ul. Szosa Brodnicka 53, 87-305 Zbiczno,

NIP: 8741683628, REGON 871118460

reprezentowaną przez: Magdalenę Golubską – Wójta Gminy Zbiczno

przy kontrasygnacie Eweliny Bernyś – Skarbnika Gminy

zwanym w dalszej treści „Zamawiającym”

a

.....
.....

reprezentowaną przez:

.....

zwanym w dalszej treści umowy „Wykonawcą”.

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty najkorzystniejszej w przeprowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) na: **„Usługa cateringowa w zakresie przygotowywania, dostawy i wydania gorących posiłków dla uczniów w Zespołach Szkół na terenie gminy Zbiczno w 2025 roku”**

zawarto umowę o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu w zakresie przygotowywania, dostawy i wydania gorącego posiłku naprzemiennie 3 razy w tygodniu zupa + porcjowane do niej dodatki i 2 razy w tygodniu drugie danie mięsne/rybne z dodatkami (surówka, kompot) dla:

1) Zespół Szkół w Pokrzydowie, Pokrzydowo 23, 87-312 Pokrzydowo, tel. (56) 4985913, e-mail: szkola@szkolapokrzydowo.pl,

2) Zespół Szkół w Zbicznie, ul. Szosa Brodnicka 77, 87-305 Zbiczno, tel. (56) 4939310, e-mail: szkola@zsbiczno.pl.

2. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od 07.01.2025 r. do dnia 19.12.2025 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przerw w nauce (tj. sobót, niedziel, świąt i dni ustawowo wolnych od pracy, ferii zimowych, świątecznych i wakacji letnich oraz innych dni wolnych od nauki) tj. 180 dni.
3. Zamawiający planuje, że w okresie od 07.01.2025 r. do 19.12.2025 r. dziennie należy dostarczyć 228 obiadów w tym:
 - a) Szkoła Podstawowa w Zbicznie – szacunkowa liczba 80 posiłków dziennie,
 - b) Przedszkole w Zbicznie – szacunkowa liczba 74 posiłków dziennie,
 - c) Szkoła Podstawowa w Pokrzydowie – szacunkowa liczba 22 posiłków dziennie,
 - d) Przedszkole w Pokrzydowie - szacunkowa liczba 52 posiłków dziennie,
4. Szacunkowa łączna ilość zamówienia dla uczniów Szkoły Podstawowej w Zbicznie wynosi: 14 400 posiłków (80 posiłków/dzień x 180 dni).
5. Szacunkowa ilość zamówienia dla wychowanków przedszkola w Zbicznie wynosi: 13 320 posiłków (74 posiłków/dzień x 180 dni).
6. Szacunkowa łączna ilość zamówienia dla uczniów Szkoły Podstawowej w Pokrzydowie wynosi 3 960 (22 posiłków/dzień x 180 dni).
7. Szacunkowa ilość zamówienia dla wychowanków przedszkola w Pokrzydowie wynosi: 9 360 posiłków (52 posiłków/dzień x 180 dni).
8. Razem szacunkowa ilość posiłków w Szkołach Podstawowych w roku 2025: 18 360 posiłków.
9. Razem szacunkowa ilość posiłków w Przedszkolach w roku 2025: 22 680 posiłków.
10. Posiłek musi być gotowy do wydania w każdym Zespole Szkół najpóźniej do godz. 10.30 (szczegóły wydawania posiłków będą uzgodnione z dyrektorami Zespołów Szkół).
11. Z uwagi na szczególny charakter przedmiotu zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków w trakcie trwania umowy do +/-30 %. Ilość posiłków jest zmienna i niezależna od Zamawiającego, dlatego Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.
12. Obiad dla uczniów szkół podstawowych o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal, musi spełniać następujące warunki:
 - a) zupa o gramaturze nie mniej niż 250 ml + porcjowane do niej dodatki (kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki, kiełbasa itp.),
 - b) drugie danie - 120 g mięsa lub ryba bez ości, 200 g ziemniaków/lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp., 100 g surówki - (łącznie nie mniej niż 420 g),

c) kompot/sok gramatura nie mniej niż 200 ml.

13. Obiad dla dzieci przedszkoli o kaloryczności nie mniejszej niż 500 kcal, musi spełniać następujące warunki:

a) zupa o gramaturze nie mniej niż 250 ml + porcjowane do niej dodatki (kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki, kiełbasa itp.),

b) drugie danie – 100 g mięsa lub ryba bez ości, 150 g ziemniaków/lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp., 100 g surówki - (łącznie nie mniej niż 350 g),

c) kompot/sok gramatura nie mniej niż 200 ml.

14. Posiłki powinny być wydane w odpowiedniej temperaturze, tj. zupa min. 75°C, drugie danie 63°C, sałatki i surówki 4°C.

15. Wykonawca zobowiązany będzie do wysyłania tygodniowego jadłospisu na adresy mailowe ww. zespołów szkół wraz z podaniem składników wagowych (gramatury) oraz alergenów potraw do wiadomości Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed jego obowiązywaniem.

16. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. 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) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania 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.

17. Jadłospis powinien być urozmaicony. Dania nie mogą się powtarzać w okresie, co najmniej dwóch tygodni (14 dni). Posiłki powinny być wydane w odpowiedniej temperaturze, tj. zupa min. 75°C, drugie danie 63°C, sałatki i surówki 4°C.

18. Posiłki powinny być urozmaicone, sycące i zdrowe. Potrawy powinny być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością dodatkowych substancji konserwujących, zagęszczonych, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, nie

powinny być odgrzewane i odmrażane. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (stosowanie tłuszczów zwierzęcych powinno być maksymalnie ograniczone), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. Zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywnomięsnym. Posiłki powinny być przygotowane i wydane w sposób estetyczny.

19. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania realizacji zaleceń Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż., itp. Wykonawca będzie przygotowywał i dowoził posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i transportu żywności oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z zachowaniem bezpieczeństwa zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz zasadami systemu HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy będzie pobieranie i przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres przewidziany przez przepisy prawa z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej wraz z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę zamówienia przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

20. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Transport powinien być realizowany środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

21. Wykonawca zobowiązany będzie do podania posiłków we własnym zakresie na własnych naczyniach (talerze porcelanowe lub szklane) wraz z odpowiednią ilością sztućców. Nie dopuszcza się stosowania zamienników jednorazowych lub wielorazowych. Wykonawca przyjmie na siebie również wszelkie sprawy kadrowe i organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom korzystającym z żywienia w Zespołach Szkół. Pracownik odpowiedzialny za dostarczanie i wydawanie posiłków powinien posiadać odpowiednie zaświadczenie dokumentujące dopuszczenie do pracy przy żywieniu zbiorowym oraz ważne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

22. Wykonawca zajmie się dezynfekcją, myciem naczyń i termosów we własnym zakresie.

23. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wglądu do procesu sporządzania posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz oceny organoleptycznej.

24. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie kontroli organoleptycznej, że posiłki są przygotowane w sposób nienależyty (przypalone, przesolone, niedopieczone, niedogotowane, rozgotowane lub nieświeże) zwróci dostarczone posiłki. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego dostarczenia brakującej liczby posiłków. W przypadku zastrzeżeń, co, do jakości posiłków Zamawiający podda je badaniu laboratoryjnemu. Jeżeli ww. badanie potwierdzi zastrzeżenie Zamawiającego, co do braku spełnienia wymaganych norm Wykonawca zostanie obciążony kosztami tego badania.
25. Zamawiający będzie zgłaszał telefonicznie lub e-mailowo wstępne zapotrzebowanie na obiady do godz. 15.00 w przeddzień dostawy i potwierdzał/korygował zamówioną ilość do godz. 8.00 w dniu dostawy.
26. Zamawiający obciążany będzie tylko za zamówione przez Zamawiającego i faktycznie przygotowane posiłki.
27. Wykonawca w zaoferowanej cenie zobowiązany jest uwzględnić koszt: przygotowania, dostarczenia posiłków do poszczególnych stołówek, wydania posiłków, zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych, zmywania naczyń, sprzątania miejsca wydawania posiłków oraz produktów niezbędnych do przygotowania tzw. „wsadu do kotła”.
28. Wykonawca zobowiązany będzie do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości usług objętych realizacją niniejszego zamówienia.
29. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
30. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilościach przedmiotu zamówienia, np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, w tym również całkowitego zawieszenia realizacji usługi w przypadku stanu epidemii. Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy, co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków i w takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
31. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz, których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.

§ 2

1. Do obowiązków Wykonawcy należy:
- 1) przygotowanie i dostarczanie obiadu zgodnie z ustaloną wcześniej z Zamawiającym ilością i przedłożonym wcześniej jadłospisem;

- 2) wykonywanie usługi będącej przedmiotem umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel;
- 3) stosowanie środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atesty, deklarację zgodności;
- 4) posiadanie instrukcji mycia i dezynfekcji pojemników z uwzględnieniem odpowiedniego środka dezynfekującego do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością;
- 5) przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, jeżeli taki obowiązek wynika z przepisów prawnych;
- 6) zabezpieczenie odpowiedniej ilości termosów i pojemników do przewozu posiłków;
- 7) przestrzeganie norm sanitarno-epidemiologicznych dotyczących: pomieszczeń kuchni, przygotowywania, transportu oraz dostarczania posiłków;
- 8) świadczenie usługi w sposób rzetelny;
- 9) wypełnienie wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z realizacją umowy. Do obowiązków tych należą m. in. obowiązki wynikające z RODO w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą dysponuje już tymi informacjami. Ponadto Wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje Zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba, że ma zastosowanie, co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

2. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni przy procesie przygotowywania posiłków, transporcie posiłków i wydawaniu posiłków posiadają odpowiednie zaświadczenie dokumentujące dopuszczenie do pracy przy żywieniu zbiorowym, a także ważne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych oraz środki ochrony osobistej (rękawiczki, odzież ochronna itp.).

3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową, za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.

4. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (HGP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

5. W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową Wykonawca zobowiązany jest wykonać dodatkowo na własny koszt wszystkie badania mikrobiologiczne zlecone przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wyników badań.

6. Termosy i pojemniki do posiłków powinny gwarantować szczelność zamknięcia posiłku, zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich na czas transportu oraz utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z wymogami systemu HACCP.

7. Sprzęt transportowy (pojemniki, termosy) muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego i fizycznego. W przypadku uszkodzenia Wykonawca zobowiązany jest wymienić na bieżąco na własny koszt.

8. Odbiór wszelkich odpadów gastronomicznych i komunalnych należy do Wykonawcy jak również Wykonawca zapewni odbiór brudnych naczyń i sztućców ze stołówki szkolnej po zakończonym posiłku.

§ 3

1. Strony ustalają, że całkowita wartość umowy wynosi zł brutto (słownie:), w tym podatek VAT wg stawki % w kwocie zł, czyli zł netto.

2. Wartość, o której mowa w ust. 1 obliczono przyjmując ceny jednostkowe posiłku wynikające z poniższej tabeli:

Wyszczególnienie	Cena jednostkowa netto	VAT	Cena jednostkowa brutto	Ilość osobodni	Cena brutto Kol. 4 x kol 5
1	2	3	4	4	5
Obiad dla uczniów szkół podstawowych				18.360	

Wyszczególnienie	Cena jednostkowa netto	VAT	Cena jednostkowa brutto	Ilość osobodni	Cena brutto Kol. 4 x kol 5
1	2	3	4	4	5
Obiad dla wychowanków przedszkoli				22.680	

Koszt posiłku w rozbiciu na koszt surowców zużytych do przygotowania obiadu (tzw. wsad do kotła) i koszt przygotowania, dostarczenia i wydania obiadu wynosi odpowiednio:

- a) Koszt jednostkowy surowców zużytych do przygotowania 1 obiadu dla uczniów szkół podstawowych (tzw. wsad do kotła) wynosi: zł brutto.

- b) Koszt przygotowania, dostarczenia i wydania 1 obiadu dla uczniów szkół podstawowych
(tzw. robocizna) wynosi: zł brutto.
- c) Koszt jednostkowy surowców zużytych do przygotowania 1 obiadu dla wychowanków przedszkoli (tzw. wsad do kotła) wynosi: zł brutto.
- d) Koszt przygotowania, dostarczenia i wydania 1 obiadu dla wychowanków przedszkoli
(tzw. robocizna) wynosi: zł brutto.

3. Wartość, o której mowa w ust. 1 została ustalona przy zastosowaniu cen, o których mowa w ust. 2 i obejmuje wszelkie koszty, jakie Zamawiający poniesie w związku z realizacją zamówienia objętego niniejszą umową, a w szczególności koszty:

- 1) zakupu surowców;
- 2) przygotowywania posiłków;
- 3) transportu do miejsca przeznaczenia i wydanie posiłków;
- 4) odbioru termosów, pojemników, naczyń i ich mycia i dezynfekcji.

4. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

5. Zamawiający do końca trwania umowy może nie wykorzystać pełnej ilości posiłków wymienionych w złożonej ofercie, co nie rodzi po stronie Wykonawcy żadnych roszczeń odszkodowawczych wobec Zamawiającego. Zgodnie z art. 433 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający określa, że zleci realizację świadczenia usług o wartości nie mniejszej niż 70 % maksymalnej wartości wynagrodzenia wynikającej z umowy, o której mowa w § 3 ust. 1.

6. Okresem rozliczeniowym jest okres jednego miesiąca.

7. Zamawiający płacić będzie za przygotowanie, dostarczenie i wydanie obiadu na podstawie wystawionej faktury VAT. Natomiast rodzic będzie pokrywał koszt tzw. „wsadu do kotła” – bezpośrednio na rachunek Wykonawcy. Wystawiona faktura będzie dotyczyć okresu jednego miesiąca z zastosowaniem cen jednostkowych określonych w ust. 2 lit. b) i d), pomnożonej przez ilość wydanych posiłków w okresie rozliczeniowym, przelewem na konto wskazane w fakturze VAT, w terminie do **21 dni** licząc od daty otrzymania faktury. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego. Do faktury VAT należy każdorazowo dołączyć zestawienie faktycznie wydanych codziennie ciepłych posiłków potwierdzonych przez dyrektora Zespołu Szkół.

8. Wykonawca będzie wystawiał faktury na podstawie ilości dostarczonych posiłków w danym miesiącu potwierdzonych przez dyrektorów Zespołów Szkół lub osobę upoważnioną.

9. Podstawą zapłaty należności za świadczoną usługę będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę raz w miesiącu, do 5 dnia każdego miesiąca za wykonaną w poprzednim miesiącu część przedmiotu zamówienia, za wyjątkiem ostatniej faktury za miesiąc grudzień, która zostanie wystawiona i dostarczona do Zespołów Szkół do dnia 24.12.2025 r. w celu dokonania płatności za faktyczną ilość wydanych posiłków, zgodną z zamówieniami Zamawiającego.

10. Zamawiający przy dokonywaniu płatności za otrzymaną fakturę z wykazaną kwotą podatku VAT stosuje mechanizm podzielonej płatności (split payment).

11. Fakturę należy wystawić na:

Nabywca: Gmina Zbiczno, ul. Szosa Brodnicka 53, 87-305 Zbiczno, NIP: 8741683628;

Odbiorca: - określony w § 1 ust. 1 pkt 1) lub pkt 2) niniejszej umowy.

§ 4

Termin realizacji zamówienia: od dnia 07.01.2025 r. do dnia 19.12.2025 r.

§ 5

1. Przedmiot umowy Wykonawca wykona zgodnie z ofertą przetargową siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

lub

(w przypadku samodzielnego wykonania umowy przez Wykonawcę poniższe zapisy zostaną usunięte z treści umowy*)

*Wykonawca zleca podwykonawcy
następujące usługi:.....

2. Wykonawca jest obowiązany, w trakcie realizacji niniejszej umowy do przedłożenia Zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o podwykonawstwo w terminie 7 dni od daty jej zawarcia. Za zwłokę w dotrzymaniu tego terminu Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 500 zł za każdy dzień.

3. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia Wykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconych podwykonawcy usług stanowiących przedmiot niniejszej umowy.

4. Wykonawca jest zobowiązany do terminowego dokonywania zapłat wynagrodzenia należnego podwykonawcy. Wykonawca w terminie 7 dni od daty zapłaty przedłoży

Zamawiającemu dowód zapłaty oraz kopię faktury lub rachunku stanowiących podstawę do zapłaty. Za niedotrzymanie tego terminu Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki.

5. Jeżeli Wykonawca zamierza zmienić albo zrezygnować z podwykonawcy - podmiotu, na którego zasoby powoływał się w złożonej ofercie, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy Pzp, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, to Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca się powoływał w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

6. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie powierzonej podwykonawcy części przedmiotu zamówienia jak za własne działania lub zaniechania, niezależnie od osobistej odpowiedzialności podwykonawcy wobec Zamawiającego.

8. Wszystkie wymagania podmiotowe i przedmiotowe dotyczące realizacji usługi cateringu określone w treści niniejszej umowy, obowiązują w takim samym stopniu Wykonawcę jak i podwykonawcę.

§ 6

1. Strony mają możliwość dokonania zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, każdorazowo na wniosek drugiej Strony, w przypadku zmiany cen towarów i usług konsumpcyjnych (zwanej dalej „waloryzacją”) związanej z realizacją przedmiotu umowy na następujących zasadach:

a) zmiany dokonywane będą w oparciu o kwartalny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszany w komunikacie Prezesa GUS.

b) zmiany mogą zostać wprowadzone na wniosek Strony nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia Umowy, przy czym zmiana jest dopuszczalna, jeśli wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych, o którym mowa w lit. a) za ostatni kwartał, poprzedzający okres złożenia wniosku o waloryzację wynagrodzenia, wzrośnie lub spadnie o min. 2% w stosunku do wskaźnika z ostatniego kwartału, w którym przypadał termin składania ofert.

2. Wniosek, o którym mowa w ust. 1 powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne, dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie umowy oraz dokumenty potwierdzające konieczność wprowadzenia ww. zmiany. W szczególności strona będzie zobowiązana wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą zmiany wynagrodzenia

umownego a wpływem zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia na kalkulację ceny ofertowej. Wniosek powinien obejmować jedynie te analizowane koszty realizacji zamówienia, które wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia.

3. Strony ustalają, że wprowadzenie waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy możliwe będzie najwcześniej od nowego roku szkolnego tj. od 1 września 2025 r.

4. Wynagrodzenie w wyniku Waloryzacji zostanie ustalone z zastosowaniem stawki podatku VAT obowiązującej w dniu, na który dokonuje się waloryzacji.

5. Zamawiający dopuszcza maksymalną wartość zmiany wynagrodzenia w wyniku waloryzacji do wysokości +/- 4 % całkowitej wartości przedmiotu umowy brutto.

6. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z zapisami niniejszego paragrafu, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę na usługi na okres dłuższy niż 6 miesięcy, w zakresie odpowiadającym zmianom cen kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy.

§ 7

1. Zamawiający do koordynowania realizacji zamówienia wyznacza:

1) Urszulę Pomianowską – dyrektora Zespołu Szkół w Zbicznie, tel. (56) 4939310, e-mail: szkola@zsbiczno.pl;

2) Jarosława Hartka – dyrektora Zespołu Szkół w Pokrzydowie, tel. (56) 4985913, e-mail: szkola@szkolapokrzydowo.pl.

2. Wykonawca do koordynowania realizacji zamówienia wyznacza:
..... tel. e-mail

3. W uzasadnionych przypadkach możliwa jest zmiana osób, o których mowa w ust. 1-2.

§ 8

Zamawiający ma prawo do kontroli:

- 1) jakości, gramatury, kaloryczności, wartości odżywczych i składu jakościowego posiłków;
- 2) przestrzegania przez Wykonawcę przepisów sanitarno-epidemiologicznych, ppoż., Bhp, itp.;
- 3) jakości i ilości produktów służących do przygotowania posiłków; oraz do wglądu do protokołów z kontroli zewnętrznych u Wykonawcy (Sanepid. Inspekcja Pracy, itp.).

§ 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach:

1) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy zgodnie z ustalonym harmonogramem w wysokości 0,1 % wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 – za każdą godzinę zwłoki;

2) za każde stwierdzone naruszenie lub nienależyte wykonywanie obowiązków nałożonych na Wykonawcę w § 1 oraz w § 2 w wysokości 1,0 % całkowitego wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1;

3) za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10,00 % wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1.

2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne w następujących przypadkach:

1) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 10,0 % wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1, nie dotyczy to odstąpienia od umowy przez Zamawiającego na podstawie art. 456 Pzp.

3. Wysokość należnych kar umownych nie może przekraczać 25,0 % wartości wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust. 1.

4. Zamawiający może dokonywać potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

5. W przypadku, gdy wysokość szkody poniesionej przez Strony przewyższy wysokość zastrzeżonej kary umownej Strony mogą żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§ 10

1. Odstąpienie od niniejszej umowy może nastąpić w przypadkach określonych w ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320) oraz ustawie z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny (Dz. U. z 2024 r. poz. 1061 z późn. zm.), w formie pisemnej pod rygorem nieważności, przy czym odstąpienie od umowy którejkolwiek ze stron wymaga uzasadnienia.

2. Oprócz sytuacji określonych w niniejszej umowie, a także przepisami kodeksu cywilnego i Pzp Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli:

1) zostanie wszczęte postępowanie likwidacyjne firmy Wykonawcy;

2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy;

3) Wykonawca przerwał realizację usług i przerwa ta trwa dłużej niż 3 dni z winy Wykonawcy;

4) Wykonawca utracił uprawnienia do wykonywania usług objętych zakresem przedmiotowym niniejszej umowy, – jeżeli są wymagane;

5) Wykonawca narusza obowiązki i zasady wykonywania umowy, w szczególności określone w § 1 oraz w § 2 - pod warunkiem bezskutecznego wezwania do zaniechania naruszeń i/lub przystąpienia do należytego jej wykonywania.

3. W przypadkach, o których mowa w ust. 2 Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 14 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach stanowiących podstawę odstąpienia.

4. W wypadku odstąpienia od umowy Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu usługi wykonanej prawidłowo do dnia odstąpienia.

§ 11

1. Zamawiający stosownie do art. 95 Pzp, wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę wszystkich osób wykonujących następujące czynności: przygotowania posiłków oraz rozwożenia posiłków, z wyjątkiem realizacji tych czynności na zasadzie tzw. samozatrudnienia.

2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do kontrolowania Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. W ramach tej kontroli Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

1) żądania oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie ww. wymogu, o których mowa w ust. 3 niniejszego paragrafu;

2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości dotyczących dokumentów i oświadczeń przedłożonych przez Wykonawcę;

3) przeprowadzania kontroli w miejscu wykonywania czynności, o których mowa w ust. 1.

3. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dokumenty w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 niniejszego paragrafu czynności:

1) 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 złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy;

2) 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 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu, zajmowane stanowisko lub rodzaj wykonywanej pracy nie podlegają anonimizacji;

3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;

4) 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 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji.

4. W przypadku uzasadnionych wątpliwości, co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

5. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 niniejszego paragrafu czynności Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,2 % wynagrodzenia umownego, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy za każdy potwierdzony dzień niedotrzymania przez Wykonawcę obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, choćby w stosunku do jednego pracownika, który pomimo obowiązku nie został zatrudniony na podstawie umowy o pracę (wysokość kary obliczana będzie, jako iloczyn: 0,2 % wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy x liczba dni, w którym choćby jeden pracownik nie był pomimo obowiązku zatrudniony na podstawie umowy o pracę).

6. Z tytułu nieprzedłożenia przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dokumentów, oświadczeń i wyjaśnień, o których mowa w ust. 2 i 3 niniejszego paragrafu Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,2 % wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy za każdy dzień opóźnienia w przekazaniu tych oświadczeń, wyjaśnień i dokumentów.

7. W przypadkach nagłych i niespodziewanych nieobecności pracowników, realizujących zamówienie u Wykonawcy, Zamawiający wyrazi zgodę na „zatrudnienie” zastępującego go

pracownika na umowę zlecenie, jednak nie dłużej niż na udokumentowany czas zastępstwa i nie dłużej niż przez okres 2 miesięcy.

§ 12

1. Spory wynikłe na tle wykonania niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie.
2. W razie braku porozumienia strony oddają spór pod orzecznictwo właściwego miejscowo dla Zamawiającego sądu powszechnego.

§ 13

1. Zmiana umowy wymaga zgody obu stron umowy oraz formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany umowy wynikający z art. 455 ust. 1 i 2 Pzp.
3. Dopuszcza się również zmiany umowy wskazane postanowieniami § 6, a także polegające na: zmianie formy organizacyjno-prawnej stron, nazwy, siedziby lub danych dot. odbiorcy.
4. Zmiany do umowy może inicjować zarówno Zamawiający jak i Wykonawca, składając pisemny wniosek do drugiej strony, zawierający w szczególności opis zmiany i uzasadnienie. Zamawiający powyżej przewidział katalog zmian, na które może wyrazić zgodę, powyższe nie stanowi jednak zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.

§ 14

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 15

Niniejszą umowę sporządza się w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron. Integralną część umowy stanowi formularz ofertowy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

KONTRASYGNATA