

PROJEKT UMOWY NR

Zawarta w dniu w Golach pomiędzy Gminą Baranów, ul. Armii Krajowej 87; 96-314 Baranów, NIP: 838-14-26-48, której podmiotem reprezentującym jest: **Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Golach; Gole 51; 96-314 Baranów, reprezentowany przez: Panią Dorotę Belza – Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Golach**, działającą z upoważnienia Wójta Gminy Baranów z kontrasygnatą Skarbnika Gminy Pana Kazimierza Szymańskiego,

zwanym w dalszej treści umowy „Zamawiającym”,

a

.....
NIP:REGON:
zwaną dalej „Wykonawcą” reprezentowaną przez:
.....

Strony oświadczają, że niniejsza umowa dalej „Umowa” została zawarta w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym, zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2021, poz. 1129 ze zm).

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest „**Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Cegłowie i Szkoły Podstawowej w Golach w 2022 roku, w dniach w których pracuje GP i SP**”.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje:
 - 1) „**Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Cegłowie w 2022 roku, w dniach w których pracuje GP.**”
 - 2) „**Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Golach w 2022 roku, w dniach w których pracuje SP.**”
3. Przewidywana łączna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie:

a) Gminne Przedszkole Publiczne

Przewidywana łączna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie maksymalnie dla ok. 23.880 szt. - ilość posiłków została oszacowana na podstawie frekwencji uczestnictwa przedszkolaków na obiadach w 2021 roku oraz prognozy na 2022 rok i może ulec zmianie. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu oferty. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

b) Szkoła Podstawowa Gole

Przewidywana łączna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie ok. 6.520 szt. - ilość posiłków została oszacowana na podstawie prognozy na 2022 rok i może ulec zmianie. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu oferty. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

4. Pod pojęciem posiłki rozumie się:
 - a) **Gminne Przedszkole w Cegłowie** śniadanie, II śniadanie, gorący obiad w postaci pierwszego i drugiego dania oraz podwieczerek, a także napoje oraz kanapki dla dzieci (szacunkowo 20 dziennie) pozostających w przedszkolu po godz. 15.00.
 - b) **Szkoła Podstawowa Gole** gorący obiad w postaci pierwszego i drugiego dania
5. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostawę własnym transportem i wydanie w przedszkolu, szkole posiłków zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia.
6. Wymagania dotyczące posiłków:
7. **Warunki realizacji przedmiotu zamówienia dla przygotowania posiłków dla Gminnego Przedszkola w Cegłowie:**
 - a) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.
 - b) Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
 - c) Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
 - d) Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Gminnym Przedszkolu w Cegłowie. O liczbie śniadań na dany dzień Wykonawca będzie informowany do godziny 16.00 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi, a o liczbie obiadów i podwieczorków w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9.00. W związku z powyższym liczba śniadań, obiadów i podwieczorków może różnić się między sobą.
 - e) Posiłki dostarczane będą w dniach funkcjonowania Gminnego Przedszkola w Cegłowie, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych.
 - f) Posiłki dostarczane będą do Gminnego Przedszkola w Cegłowie w następujących godzinach:
7.30.-7.45. – dostawa śniadania i drugiego śniadania,
11.00-11.30 – dostawa obiadu z podwieczorkiem.
W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.

Posiłki o których mowa w ust 2 pkt 1) muszą składać się z:

- I. **Śniadanie (kaloryczność śniadania i II śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 400 kcal):** zupa mleczna lub potrawy mleczne i mlekopochodne (pojemność 250 ml) oraz kanapki (2 rodzaje - do wyboru dla każdego dziecka, przygotowane z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego na zakwasie: żytniego, pszennego, mieszanego, z masłem wysokogatunkowym o zawartości tłuszczu mlecznego w przedziale 80-90%, wędliną (z jądłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek), lub serem żółtym lub białym do tego warzywa, pastą jajeczną lub rybą), bądź jajecznica, parówki. Woda mineralna, herbaty owocowe, owocowo – ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny.
- II. **Drugie Śniadanie:** świeże owoce i warzywa (wyłączając owoce w puszcze), orzechy (bez dodatku soli i cukru), owoce suszone.
- III. **Obiad (kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 500 kcal):** zupa (pojemność 300ml) oraz drugie danie (w tym: produkt węglowodanowy (200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź np. kluski śląskie, kopytka, pierogi, naleśniki; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego - gotowy 80g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz, kotlety mielone, bądź ryba – gotowy 80 g.); surówka, jarzyny gotowane, lub owoc 100 g. (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych (200 ml).
- IV. **Podwieczerek (trzy produkty): (kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 300 kcal):** świeży owoc, ciasto własnego wyrobu,

budyń, galaretka, kisiel, jogurt tylko naturalny, serek homogenizowany, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru). Woda mineralna, herbaty owocowe, owocowo – ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny.

- g) Ponadto Wykonawca jest zobowiązany:
- do zapewnienia dzieciom napojów (typu: woda mineralna, herbaty, herbaty owocowe, owocowo – ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny (z wykluczeniem napojów wysokosłodzonych, granulowanych i instant) na cały dzień pobytu dziecka w przedszkolu w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie posiłków jak i między posiłkami;
 - do zapewnienia dzieciom, pozostającym w przedszkolu po godz. 15.00, (przyjmujemy, dla 20 osób dziennie) dodatkowych kanapek przygotowanych z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub bezglutenowego, z masłem wysokogatunkowym o zawartości tłuszczu mlecznego 80-90%, wędliną (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek), serem żółtym lub białym do tego warzywa, mogą być też kanapki z dżemem o niskiej zawartości cukru, pastą jajeczną lub rybną).
- h) Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).
- i) **Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów:**
- 1) konserw,
 - 2) przypraw typu Vegeta,
 - 3) kostek rosółowych,
 - 4) tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,
 - 5) produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych ,
 - 6) produktów z zawartością syropu glukozowo – fruktozowego,
 - 7) produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - 8) herbat granulowanych,
 - 9) napojów instant (np. puchatek),
 - 10) napojów w proszku lub na bazie suszu,
 - 11) pieczywo tostowe,
 - 12) ciasta paczkowane z długim terminem ważności,
 - 13) mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
 - 14) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek),
 - 15) posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
 - 16) posiłki na bazie Fast Food,
 - 17) mrożonych potraw ,
 - 18) artykuły zawierające, środki spulchniające,
 - 19) wędliny o zawartości mięsa poniżej 80%,
- j) Użyte do przygotowywania posiłków mięso musi być bez ustrzyku, chleb na zakwasie naturalnym, jogurty tylko naturalne. **Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).**
- k) Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie **dekadowego jadłospisu** dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej.
- l) Zamawiający ma prawo dokonywania wiążących zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę na co Wykonawca wyraża zgodę.

- m) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z **Rozporządzeniem 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).**
- n) Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w Gminnym Przedszkolu w Cegłowie (**załącznik nr 6 do SWZ**)
- o) Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
- p) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
- q) Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w *ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914, z późn. zm.)* i zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).*
- r) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- s) Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
- t) Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
- u) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 701 z późn. zm.).
- v) Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
- w) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.
- x) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- y) Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT/ rachunków z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT/ rachunek jest wystawiana na podstawie zatwierzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.
- z) **Zamawiający wymaga, aby jadłospisy przedstawione przez Wykonawcę były zaakceptowane przez dietetyka wskazanego w ofercie do realizacji niniejszego zamówienia.**

UWAGA: Gramatura produktów podana jest po przygotowaniu !!!

8. Warunki realizacji zamówienia dla Szkoły Podstawowej w Golach:

Posiłki o których mowa w ust 2 pkt 2) muszą składać się z:

- 1) zupa (pojemność 300ml)
- 2) Drugiego dania w tym:
 - a) ziemniaki (kasza, ryż, lub makaron) 250g,
 - b) danie mięsne lub ryba (gotowe) 90 g, danie mięsne z kością np. kurczak (gotowe) 135 g, gulasz z sosem 135 g, danie mięsne w jednym kawałku z sosem w tym porcja mięsna bez sosu 90 g,
 - c) surówka lub jarzyny gotowane – 150 g (asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny),
 - d) raz w tygodniu posiłek z rybą lub pierogi czy naleśniki bądź kluski śląskie – 300 g,
 - kompotu – 200 ml z produktów świeżych i wartościowych,
 - 1 owocu (zgodnie z sezonem) .
 - e) **Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów:**
 - 1) konserw,
 - 2) przypraw typu Vegeta,
 - 3) kostek rosółowych,
 - 4) tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,
 - 5) produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych ,
 - 6) produktów z zawartością syropu glukozowo – fruktozowego,
 - 7) produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - 8) herbat granulowanych,
 - 9) napojów instant (np. puchatek),
 - 10) napojów w proszku lub na bazie suszu,
 - 11) pieczywo tostowe,
 - 12) ciasta paczkowane z długim terminem ważności,
 - 13) mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
 - 14) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej (z jadalospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek),
 - 15) posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
 - 16) posiłki na bazie Fast Food,
 - 17) mrożonych potraw ,
 - 18) artykuły zawierające, środki spulchniające,
 - f) wędliny o zawartości mięsa poniżej 80%.Użyte do przygotowywania posiłków mięso musi być bez ustrzyku, chleb na zakwasie naturalnym, jogurty tylko naturalne. **Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).**
 - g) Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie **dekadowego jadłospisu** dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej.
 - h) Zamawiający ma prawo dokonywania wiążących zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę na co Wykonawca wyraża zgodę.
 - i) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z **Rozporządzeniem 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).

- j) Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w Szkole Podstawowej w Golach (**załącznik nr 6 do SWZ**)
- k) Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
- l) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
- m) Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w *ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).*
- n) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- o) Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
- p) Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
- q) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 701 z późn. zm.).
- r) Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
- s) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.
- t) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- u) Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT/ rachunków z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT/ rachunek jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.
- v) **Zamawiający wymaga, aby jadłospisy przedstawione przez Wykonawcę były zaakceptowane przez dietetyka wskazanego w ofercie do realizacji niniejszego zamówienia.**

UWAGA: Gramatura produktów podana jest po przygotowaniu !!!

- 9. Liczba posiłków zamawianych przez Zamawiającego będzie różna każdego dnia ze względu na zmienną frekwencję dzieci.
- 10. Maksymalna ilość posiłków to 120 (przy 100% frekwencji dzieci), a minimalna 0 (przy frekwencji wynoszącej 0%) – **Przedszkole**
- 11. Maksymalna ilość posiłków to 40 (przy 100% frekwencji dzieci), a minimalna 0 (przy frekwencji wynoszącej 0%) – **Szkoła**
- 12. Zamawiający ponosi koszty tylko i wyłącznie za ilość posiłków, które zamówił na dany dzień.
- 13. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Gminnym Przedszkolu w Cegłowie i Szkole Podstawowej w Golach. O liczbie śniadań (tj. śniadanie i II śniadanie) na dany dzień Wykonawca będzie informowany do godziny 16.00 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi, a o liczbie obiadów i podwieczorków –w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9.00. Zatem liczba śniadań, obiadów i podwieczorków może różnić się między sobą.

§ 2

Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z **Rozporządzeniem 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)**.
2. Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w Gminnym Przedszkolu w Ceglówie i Szkole Podstawowej w Golach (załącznik nr 2 do umowy).
3. Trzy razy w tygodniu musi być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków dla dzieci bezmlecznych, bezglutenowych oraz dla dzieci z innymi alergiami pokarmowymi. Posiłki te muszą być urozmaicone i pełnowartościowe.
5. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Zamawiający wyraża zgodę na przesłanie jadłospisów w formie skanu na adres email szkolagole@interia.pl
6. Proces przygotowania posiłków, dostarczania i przekazania personelowi przedszkola musi być zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego.
7. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego jak również jakość i zgodność z warunkami umowy.
8. Posiłki muszą być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
9. Transport posiłków musi odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
10. **Transport posiłków realizowany będzie tylko i wyłącznie przez personel posiadający aktualne zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w ciągu 7 dni od podpisania niniejszej umowy aktualną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną każdego z kierowców realizujących transport posiłków.**
11. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady powinny być gorące i smaczne, a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw. Posiłki muszą być dostarczane do GP i SP w godzinach:
7.30-7.45 – dostawa śniadania i II śniadania;
11.00-11.30 – dostawa obiadu z podwieczorkiem oraz kanapek dla dzieci pozostających w przedszkolu po godz. 15:00.
12. **Posiłki będą przygotowywane i dostarczane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno –epidemiologicznych.**
13. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
14. Posiłki do przedszkola należy dostarczać w ramach kosztów własnych.
15. **Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.**
16. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru zlewek we własnych naczyniach w tym samym dniu, w którym zostały dostarczone posiłki, ewentualnie najpóźniej w dniu następnym.

§ 3

Termin realizacji przedmiotu umowy

1. Termin rozpoczęcia wykonywania zamówienia: **14.02.2022 r.**

2. Termin zakończenia wykonywania zamówienia: do **31.12.2022 r.** lub do wyczerpania maksymalnej kwoty wynagrodzenia określonej w § 4 umowy w dniach, nauki przedszkolnej oraz szkolnej tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej, dni wolnych od zajęć dydaktycznych uwzględniając okres dyżuru letniego przedszkola.

§ 4

Wynagrodzenie

1. **Za przygotowanie i dostarczenie Zamawiającemu posiłków** zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do umowy:

- a) przygotowanie i dostarczenie **23 880 szt.** pakietów całodziennego wyżywienia, w skład którego wchodzi: śniadanie, II śniadanie z napojami, gorący obiad w postaci pierwszego i drugiego dania oraz podwieczerek wraz z napojami **do Gminnego Przedszkola w Ceglówie**
- b) przygotowanie i dostarczenie **6 520 szt.** gorącego obiadu w postaci pierwszego i drugiego dania **do Szkoły Podstawowej w Golach**

za cenę łączną:

Cena brutto(wraz z podatkiem VAT)zł

(słownie:) zł

2. Gminne Przedszkole w Ceglówie

W tym cena za jeden przygotowany i dostarczony pakiet wynosi:

Cena bruttozł

(słownie:) zł

Na cenę brutto 1 pakietu całodziennego wyżywienia składa się:

- I i II śniadanie z napojami w kwocie brutto: zł, co nie przekracza 35% ogólnej ceny.
- Dwudaniowy obiad oraz podwieczerek wraz z napojami w kwocie brutto: zł

3. Szkoła Podstawowa w Golach

W tym cena za jeden przygotowany gorący obiad w postaci pierwszego i drugiego dania wynosi:

Cena bruttozł

(słownie:) zł

4. Wynagrodzenie wypłacone Wykonawcy będzie wynikało z faktycznie dostarczonych posiłków według ceny jednostkowej za poszczególne składowe pakietu podane w Formularzu oferty.
5. Wykonawca złoży fakturę na początku każdego miesiąca rozliczając faktyczną ilość dostarczonych posiłków w poprzednim miesiącu, wraz z załączonym wykazem ilości dostarczonych posiłków, zatwierdzonym przez Dyrektora Zespołu. Wykaz będzie stanowił załącznik do faktury i będzie podstawą do jej wystawienia.
6. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 4 będzie płatne każdorazowo w terminie 14 dni od daty złożenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury, o której mowa w ust. 5. w siedzibie Zamawiającego.
7. W wynagrodzeniu określonym w § 4 ust. 2 i 3 mieszczą się wszelkie koszty wykonania przedmiotu umowy, zgodnie ze złożoną ofertą cenową.
8. Fakturę należy wystawić na:
Nabywca: Gmina Baranów, ul. Armii Krajowej 87; 96-314 Baranów, NIP: 8381426489;
Odbiorca-Adresat-Płatnik: **Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Marii Konopnickiej w Golach, Gole 51; 96-314 Baranów.**
9. Za termin zapłaty faktury uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi dokonanie przelewu wynagrodzenia na konto wskazane przez Wykonawcę.
10. Przedkładając fakturę do realizacji wykonawca zobowiązany jest uzyskać akceptację Dyrektora Zespołu.
11. Strony ustalają, iż ceny określone w § 4 ust. 2 i 3 nie wzrosną przez cały okres trwania umowy.

§ 5

Obowiązki Zamawiającego

Do obowiązków Zamawiającego należy:

1. Odbiór codziennej ilości dostarczonych posiłków przez upoważnioną osobę z przedszkola/szkoły.
2. Informowanie Wykonawcy przez upoważnionego pracownika przedszkola o wymaganej ilości dostarczonych posiłków na dany dzień.
3. Informacja o wymaganej ilości dostarczonych posiłków, o której mowa w ust. 2, będzie przekazywana Wykonawcy przez pracownika przedszkola w dniu poprzedzającym wykonanie usługi do godziny 16.00 (śniadanie i II śniadanie), a o liczbie obiadów i podwieczorków w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9.00.
4. Informacja o wymaganej ilości dostarczonych posiłków będzie przekazywana Wykonawcy w formie pisemnej lub telefonicznej bądź e-mailowej.
5. Udostępnienie pomieszczenia celem przekazania posiłków.
6. Zabezpieczenia opieki dzieciom podczas posiłków.
7. Codzienna kontrola wydawanych posiłków.
8. Kontrola posiłków, o której mowa w pkt 7. będzie obejmowała zakres świadczonej usługi opisany w niniejszej umowie w tym przede wszystkim ilość, waga, temperatura oraz jakość dostarczonych posiłków.
9. Kontrolę ze strony Zamawiającego będą przeprowadzali upoważnieni pracownicy Zespołu Szkolno-Przedszkolnego im. Marii Konopnickiej w Golach w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Brak przedstawiciela Wykonawcy nie wstrzymuje czynności kontrolnych.
10. Sporządzenie i przechowywanie wykazów uczniów spożywających posiłki.
11. Zgłaszanie na bieżąco Wykonawcy na piśmie ewentualnej zmiany ilości posiłków, które mają być dostarczone.
- 12. Zamawiający ma prawo wnosić uwagi do przedstawionego jadłospisu.**

§ 6

Nadzór

Nadzór ze strony Zamawiającego będą pełnić:

1.,
2.,
3.

Nadzór ze strony Wykonawcy będzie pełnić :

1.

§ 7

Tryb rozwiązania umowy oraz odstąpienie od umowy

1. W przypadku nie wywiązywania się z umowy lub nie zastosowania się do pisemnych zaleceń dotyczących w zakresie sposobu realizacji przedmiotu umowy, po wystąpieniu **dwóch takich sytuacji**, Zamawiający może rozwiązać umowę z Wykonawcą w trybie natychmiastowym.
2. Potwierdzeniem przypadku rozwiązania umowy, o którym mowa w ust. 1 będą protokoły z przeprowadzonych kontroli wskazujące uchybienia w realizacji umowy przez Wykonawcę.
3. W razie zaistnienia 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 30 dni kalendarzowych od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej już części umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
 - a) gdy Wykonawca powierza wykonanie umowy lub części umowy osobie trzeciej bez zgody Zamawiającego (rozszerza zakres podwykonawstwa),
 - b) jeżeli został wydany tytuł egzekucyjny przeciwko Wykonawcy,
 - c) zostanie ogłoszona likwidacja bądź upadłość Wykonawcy,

- d) wykonawca nie rozpoczął świadczenia usługi w wyznaczonym dniu lub przerwał realizację usługi na okres dłuższy niż 2 dni bez wcześniejszej zgody Zamawiającego,
- e) jeżeli Wykonawca będzie wypełniał postanowienia umowne bez należytej staranności, tzn. co najmniej 2-krotne (1-krotność obejmuje jedno zdarzenie) stwierdzone zostanie przez Zamawiającego nienależyte świadczenie usługi, Zamawiający zastrzega sobie wówczas prawo rozwiązania umowy z winy Wykonawcy

Niniejsza umowa może zostać rozwiązana na mocy tzw. „porozumienia stron” tylko i wyłącznie w przypadku obopólnej zgody. Strona występująca z propozycją rozwiązania umowy musi doręczyć drugiej stronie na piśmie chęć jej rozwiązania z jednoczesnym podaniem przyczyn i okoliczności wpływających na jej rozwiązanie. Termin rozwiązania umowy określony zostanie wspólnie przez obie strony, jednakże nie może on być krótszy niż 60 dni kalendarzowych.

§ 8

Kary umowne

1. Strony ustanawiają kary umowne w następujących sytuacjach:
 - 1) z tytułu nieterminowego wykonania przedmiotu umowy tj. niedostarczenie wymaganej ilości posiłków dla każdego zadania do godz. 7.45 lub odpowiednio do godz. 11:30, odpowiednio do godz. 15:00 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości równej łącznej wartości zamówionej dostawy na dany dzień,
 - 2) z tytułu nierzetelnego wykonania przedmiotu umowy tj. w każdym przypadku kiedy Wykonawca nie spełni warunków, o których mowa w § 1 oraz w § 2 umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości równej wartości 1/4 zamówionej dostawy na dzień, w którym stwierdzono uchybienie,
 - 3) za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 20% wartości łącznego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust.1 umowy,
 - 4) za odstąpienie przez Wykonawcę od umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 20% wartości łącznego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 umowy,
 - 5) z tytułu zwłoki w przekazaniu Zamawiającemu dokumentów, o których mowa w § 10 ust. 2 lub 3 niniejszej umowy w wysokości 0,01 % łącznego wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 4 ust. 1 umowy za każdy rozpoczęty dzień zwłoki, licząc od upływu terminu wyznaczonego przez Zamawiającego,
 - 6) z tytułu zwłoki w przekazaniu Zamawiającemu dokumentów, o których mowa w § 11 ust. 4 pkt 1,2,3,4,5 niniejszej umowy w wysokości 200 zł brutto za każdy rozpoczęty dzień zwłoki
2. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 4 ust. 1 niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia kar umownych z bieżących należności Wykonawcy.
4. Wykonawca ma prawo żądać zapłaty odsetek ustawowych z tytułu opóźnienia w zapłacie za fakturę.
5. Zapłacenie lub potrącenie kary za nie dotrzymanie warunków Umowy, nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonywania zobowiązań umownych.
6. W szczególnie uzasadnionych przypadkach każda ze stron może odstąpić od dochodzenia należnych kar.
7. W przypadku gdy kary umowne nie pokryją poniesionej szkody, strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach przewidzianych w Kodeksie cywilnym.
8. Odstąpienie od umowy lub jej wypowiedzenie nie wyłącza uprawnień Zamawiającego do dochodzenia kar umownych i odszkodowań.

§ 9

Zmiany w umowie

1. Zamawiający zgodnie z art. 455 ust 1 pkt 1) ustawy Prawo zamówień publicznych przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty w przypadkach, gdy:
 - a) nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
 - b) nastąpi zmiana przepisów prawa w zakresie podatku od towarów i usług w zakresie przedmiotu umowy prowadząca do podwyższenia całkowitego wynagrodzenia za realizację przedmiotu umowy
 - c) będzie konieczne zwiększenie zakresu przedmiotu umowy w związku z zwiększonym zapotrzebowaniem na posiłki, spowodowane wyższą niż planowano frekwencją przedszkolaków. W takim przypadku

Strony podpiszą stosowny aneks do niniejszej umowy z zastrzeżeniem, że kwota posiłków określona w § 4 ust. 2 i 3 niniejszej umowy nie może ulec zmianie.

- d) nastąpi zmiana diety/technologia żywienia pod warunkiem, że nowy zaproponowany przez Wykonawcę dietetyk/technolog żywienia posiada staż zawodowy nie niższy niż staż zawodowy dietetyka/technologa żywienia wskazany w ofercie Wykonawcy,
 - e) nastąpi zmiana miejsca przygotowywania posiłków, pod warunkiem że nowe zaproponowane miejsce przygotowywania posiłków będzie zlokalizowane w odległości nie dłuższej niż wskazana w ofercie Wykonawcy.
 - f) nastąpi wystąpienie siły wyższej rozumianej jako wystąpienie zdarzenia nadzwyczajnego, zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i zapobieżenia, którego nie dało się uniknąć nawet przy zachowaniu najwyższej staranności, a które uniemożliwia Wykonawcy wykonanie jego zobowiązania w całości lub części. W razie wystąpienia siły wyższej Strony Umowy zobowiązane są dołożyć wszelkich starań w celu ograniczenia do minimum opóźnienia w wykonywaniu swoich zobowiązań umownych, powstałego na skutek działania siły wyższej,
 - g) nastąpi zmiana prawa w tym zmiana i szczególne rozwiązania związane z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych, mająca wpływ na realizację umowy.
 - h) wprowadzenia nauki zdalnej w związku z sytuacją epidemiologiczną – zmiany polegać będą na czasowym zawieszeniu realizacji umowy (dostarczania posiłków). Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w związku z niewykonywanym w tym okresie zamówieniem, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
2. Strony umowy uznają zasadność wprowadzenia zmian do umowy, a zmiany te nie wywołają niekorzystnych skutków dla Zamawiającego i nie spowodują zmiany oferowanych warunków realizacji zamówienia będących podstawą oceny ofert.
 3. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.
 4. Zmiana środka transportu, przeznaczonego do realizacji przedmiotu umowy nie wymaga formy aneksu do niniejszej umowy, a jedynie pisemnie wyrażonej zgody przez Zamawiającego, przy czym ten środek transportu musi spełniać warunki opisane przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu.

§ 10 Podwykonawcy

1. Wykonawca może powierzyć podwykonawcom wykonanie poszczególnych zakresów usługi, które wskazał w ofercie.
2. Do zawarcia przez Wykonawcę umowy o usługę z podwykonawcą wymagana jest zgoda Zamawiającego. Jeżeli Zamawiający w terminie 14 dni od przedstawienia przez Wykonawcę umowy z podwykonawcą lub jej projektu, wraz z dokumentami uprawniającymi Podwykonawcę do wykonywania usługi nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń, uważa się, że wyraził zgodę na zawarcie umowy.
3. Do zawarcia przez podwykonawcę umowy z dalszym podwykonawcą jest wymagana zgoda Zamawiającego i Wykonawcy. Przepis ust. 2 zdanie drugie stosuje się odpowiednio.
4. W przypadku zmiany podwykonawcy oraz dalszego podwykonawcy, nowy podwykonawca powinien posiadać kwalifikacje i doświadczenie nie gorsze od dotychczasowego.
5. Umowy, o których mowa w § 10 ust. 2 i 3, powinny być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 11 Klauzule społeczne

1. Zgodnie z art. 95 ust. ustawy Prawo zamówień publicznych Wykonawca lub Podwykonawca jest zobowiązany zatrudnić na podstawie umowy o pracę zgodnie z art. 22 § 1 ustawy Kodeks pracy (Dz. U. z 2017 r. poz. 459) osoby wykonujące następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: **kucharza, pomocy kuchennej, kierowcę do przewozu posiłków.**

2. Wykonawca lub Podwykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu najpóźniej w terminie 3 dni od daty podpisania umowy listę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności związane z realizacją zamówienia.
3. W trakcie realizacji zamówienia, na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym terminie w tym wezwaniu, Wykonawca lub Podwykonawca zobowiązany jest udokumentować fakt zatrudnienia wskazanych osób.
4. W celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody:
 - 1) oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to musi 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, 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 10 maja 2018 r. r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: imię i nazwisko, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków powinny być możliwe do zidentyfikowania;
 - 3) oświadczenie zatrudnionego pracownika;
 - 4) 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;
 - 5) 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 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega animizacji.
5. Nie złożenie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności.
6. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
7. Zamawiający ma prawo:
 - 1) żądać wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
 - 2) przeprowadzenia kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

§ 12 RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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 (ogólne rozporządzenie o danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO”) informujemy, że:
 - 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy (podwykonawcy lub podmiotu trzeciego) jest Gmina Baranów reprezentowana przez Wójta Gminy – Agatę Trzop Szczypiorską, ul. Armii Krajowej 87, 96-314 Baranów, e-mail: urząd@gmina-baranow.pl, telefon: 46 858 13 50.
 - 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych osobowych w Urzędzie Gminy w Baranowie można uzyskać pod numerem tel.: 46 858 13 50, faks 46 858 13 68; e-mail: odo@gmina-baranow.pl

- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp.
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
- 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakońzonego postępowania o udzielenie zamówienia);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
 - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

§ 13

Postanowienia końcowe

1. Ewentualne spory, jakie mogą powstać przy realizacji niniejszej Umowy, będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. W razie zaistnienia 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 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
3. W przypadku odstąpienia od umowy o którym mowa w ust. 2 Wykonawca ma prawo żądać jedynie wynagrodzenia należnego za rzeczywiście dostarczone posiłki do dnia odstąpienia od umowy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy Wykonawca przerwał realizację usługi i nie zapewnił ciągłości jej realizacji przez inny podmiot. W tej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest pokryć koszty zakupu i transportu posiłków u innego podmiotu za każdy dzień przerwy w ich dostawie.
5. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w Kodeksie Cywilnym i przepisach Prawa o Zamówieniach Publicznych w następujących przypadkach:

- a) stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy,
 - b) naruszenia przez Wykonawcę w trakcie realizacji umowy, norm i przepisów sanitarno epidemiologicznych,
 - c) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających wykonawcy dostawy, produkcję dań gorących i przewóz posiłków.
6. Cesja, przelew lub czynność o podobnym charakterze praw z niniejszej umowy może mieć miejsce jedynie za zgodą Zamawiającego, wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
 7. W przypadku wcześniejszego wydatkowania środków przeznaczonych na realizację zamówienia umowa wygasa z dniem wykorzystania tych środków.
 8. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych oraz inne obowiązujące przepisy prawa.
 9. Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy

§ 14

Załączniki do umowy

Integralną częścią niniejszej umowy jest :

- 1) Formularz oferty – Załącznik nr 1;
- 2) Wykaz narzędzi – Załącznik nr 2;
- 3) Wykaz osób – Załącznik nr 3;
- 4) Lista produktów używanych w żywieniu zbiorowym w Gminnym Przedszkolu w Cegłowie i Szkole Podstawowej w Golach
- 5) SWZ – Załącznik nr 4

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA