Załącznik nr 5 do swz

**U M O W A Nr ……./2022**

o wykonanie usługi

ZP.272. …. .2022.ŻS

zawarta w dniu …….. 2022 r. w Kołbaskowie pomiędzy:

1. **Gminą Kołbaskowo** z siedzibą 72-001 Kołbaskowo, Kołbaskowo 106,

NIP 8512908333, Regon 811685450**,** reprezentowaną przez:

**Wójta Gminy - Małgorzatę Schwarz,** zwaną dalej w tekście „**Zamawiającym**”,

a

1. **………………………………………………………………………………………**

**……………………………………………………………………………………………..**

zwanym dalej w umowie „**wykonawcą**”,

Na podstawie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego **na usługi społeczne i inneszczególne usługi** przeprowadzonego**w**trybie podstawowym zgodnie z ustawą w z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2021 r., poz. 1129), została zawarta umowa o następującej treści:

# § 1

Na postawie niniejszej umowy, wykonawca realizując przedmiot umowy w najmowanym w tym celu lokalu znajdującym się w budynku Przedszkola Publicznego oraz Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu stanowiącym własność Zamawiającego zobowiązuje się do świadczenia usług restauracyjnych polegających na przygotowaniu i wydawaniu posiłków na rzecz dzieci (zgodnie z warunkami określonymi w swz wraz załącznikami, złożonej ofercie oraz w niniejszej umowie), z wykorzystaniem oddanego przez zamawiającego w najem lokalu użytkowego opisanego w § 2.

# §2

* 1. Zamawiający oświadcza, że upoważniony jest do dysponowania lokalem będącym przedmiotem najmu w zakresie niezbędnym do wykonania postanowień niniejszej umowy.
  2. Lokal użytkowy będący przedmiotem najmu składa się z:
     1. powierzchnia podstawowa 112,26 m2 (w tym kuchni 74,43 m²),
     2. powierzchnia pomocnicza 233,72 m².
     3. urządzeń i wyposażenia zgodnie z protokołem przekazania, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy
  3. Zestawienie kosztów bieżących utrzymania:

1. zimna woda wg wskazań podliczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami,
2. ciepła woda wg wskazań podliczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami,
3. ścieki proporcjonalnie do zużycia wody,
4. koszt wywozu odpadów, rozliczany samodzielnie stosownie do umowy podpisanej przez Wykonawcę we własnym zakresie z odbiorcą odpadów.
5. energia elektryczna wg wskazań podliczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami (za zużytą energię oraz przesył),
6. gaz do kuchni, wg wskazań podliczników, zgodnie z obowiązującymi stawkami (za zużyty gaz oraz przesył).
   1. Wykonawca oświadcza, że przedmiot najmu będzie wykorzystywał na przygotowanie i wydawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego i Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu.
   2. Dopuszcza się wykorzystanie przedmiotu najmu na cele komercyjne – usługi restauracyjne, żywieniowe świadczone poza placówką oświatową, pod warunkiem uzgodnienia zasad wykorzystywania z Dyrektorami placówki oświatowej w sposób niekolidujący z funkcjonowaniem tej placówki.
   3. Zamawiający oświadcza, że nie podejmuje wobec Wykonawcy żadnych zobowiązań co do uzyskiwanych zysków z prowadzonej działalności. W związku z tym Zamawiający nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za ewentualne straty albo mniejsze od przewidywanych zyski Wykonawcy, uzyskiwane z działalności prowadzonej na przedmiocie najmu.

# §3

1. Wykonawca w ramach organizacji żywienia zobowiązuje się do przygotowywania posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego i Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu, według harmonogramu uzgodnionego z Dyrektorami ww. placówek, w ilości zakupionej przez rodziców/opiekunów prawnych dzieci z wyłączeniem okresów wolnych od pracy placówki. W przypadkach uzasadnionych wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi w godzinach innych, niż uzgodnione. Podstawą jest wcześniejsze dokonane minimum na dwa dni robocze wcześniej zgłoszenie tego faktu przez Dyrektorów placówek.
2. W przypadku organizowania przez placówki oświatowe innych form zajęć dla dzieci w okresach wolnych, wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi żywienia zbiorowego wynikające z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych.
3. Zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawcy dzienna stawka żywieniowa od osoby wynosi:
   1. …………….. brutto dla Przedszkola
   2. ……………...brutto dla Żłobka,

Na podstawie powyższych stawek żywieniowych oraz na podstawie oferty Wykonawcy ustala się wartość szacunkową wynagrodzenia umownego na podstawie niniejszej umowy na kwotę …………………………….. słownie:………………………………………………….

1. Opłaty za posiłek ustalone w ust. 3 wnoszą rodzice/opiekunowie dziecka bezpośrednio wykonawcy za dany miesiąc rozliczeniowy do 10 każdego miesiąca.
2. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia zapisów na posiłki, zawierania w tym zakresie indywidualnych umów z osobami korzystającymi z posiłków oraz przyjmowania opłat od rodziców/opiekunów dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego oraz Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu korzystających z żywienia.
3. Opłaty, o których mowa w ust. 3 rodzice/opiekunowie dziecka wnoszą na konto bankowe Wykonawcy o numerze : ………………………………………………. podane do wiadomości publicznej.
4. W przypadku nieobecności dziecka korzystającego z posiłku zwrotowi podlega dzienna wysokość opłaty za korzystanie z posiłku za każdy prawidłowo zgłoszony dzień nieobecności. Nieobecność powinna zostać zgłoszona do Wykonawcy drogą e – mailową najpóźniej w tym samym dniu do godziny 7.30.
5. Szczegółowe regulacje prawne określające sposób wnoszenia opłat, zgłaszanie nieobecności i rozliczeń pomiędzy rodzicami/opiekunami prawnymi a najemcą określa umowa zawarta pomiędzy wyżej wymienionymi, zgodna z wzorem umowy stanowiącym załącznik nr 7 do SWZ na usługi społeczne - „Usługi żywienia w Przedszkolu Publicznym i Publicznym Żłobku Gminnym w Przecławiu, gmina Kołbaskowo”.

# §4

1. Wymagania dotyczące zamawianych posiłków:

**DLA DZIECI W PRZEDSZKOLU PUBLICZNYM :**

|  |  |
| --- | --- |
| **ŚNIADANIE** | **Śniadania winny składać się z:**  - zup mlecznych (z naturalnych kasz, płatków, zabrania się stosowania słodzonych i wysoko przetworzonych płatków) – minimum 2 razy w tygodniu  - dodatkowo kanapki z różnorodnego pieczywa (żytnie – najlepiej z pełnego przemiału, wieloziarniste, pszenno-żytnie, od czasu do czasu rogale, bułki maślane itp.)  - jako dodatek do kanapek należy stosować wysokiej jakości wędliny (o zawartości min 87 % mięsa – np. szynka gotowana, polędwica wieprzowa), mięsa pieczone, jajka (także jajecznica), sery (twarogowe i żółte – nie wyroby seropodobne), świeżo przygotowane pasty lub sałatki, kiełbasa biała, kiełbaski frankfurterki, parówki (min. 90% mięsa) na gorąco,  - do każdego śniadania minimum 2 dodatki warzywne (np.: pomidor ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka)  - do każdego śniadania napój w postaci herbaty ziołowej (np. miętowa) lub owocowej lub napój mleczny (kakao, kawa zbożowa). Herbata w zależności od życzenia i preferencji rodziców powinna być dostępna także w wersji niesłodzonej. Kanapki, które zostaną niezjedzone przez dzieci po odpowiednim zabezpieczeniu i właściwym przechowaniu zostaną wydane po godzinie 15.00. |
| **OBIAD** | **Obiad winien składać się z:**  **Zupy:**  - gotowane na wywarze mięsno – jarzynowym (mięso urozmaicone – kurczak, kaczka, indyk, wieprzowina, cielęcina – po jednym razie na dekadę) lub jarskim z dodatkiem masła z odpowiednią ilością śmietany lub jogurtu (w przypadku zup, które tego wymagają)  - zabrania się gotowania wywaru sporządzonego z bulionów, kostek rosołowych itp.  **-** dodatkowo zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.  **II dania z kompotem i surówką**  - drugie danie jednoskładnikowe (półmięsne lub bezmięsne) lub wieloskładnikowe (ziemniak, kasza, ryż, makaron, mięso, ryba)  - przynajmniej 4 razy w ciągu 1 dekady na drugie danie powinno być serwowane mięso różnego rodzaju (co najmniej) 1x wołowina, 1x wieprzowina, 1x drób) i w różnicowanej formie: 2x w postaci całego kawałka, 2x w formie mielonej lub przetworzonej (gulasz, potrawka). Mięso smażone może pojawić się tylko 1 raz w jadłospisie. Sos ma być pochodną mięsa (własny) – zabrania się sporządzania go z proszku lub bulionu.  - dwa razy w dekadzie powinny być serwowane posiłki półmięsne – wskazane aby posiłki te przygotowywane były z dodatkami skrobiowymi z pełnego przemiału)  - przynajmniej 2 razy w wciągu 1 dekady na drugie danie powinny być serwowane posiłki bezmięsne – mączne np. naleśniki z nadzieniem wegetariańskim, serem, pyzy z nadzieniem wegetariańskim, pierogi ruskie itp.  Do każdego obiadu należy podać surówkę wykonaną zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawioną wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnioną innymi niezbędnymi składnikami. Przetworzone warzywa saute np. starte lub pokrojone buraki albo inne warzywa – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka.  Kompot należy przygotowywać z owoców świeżych lub mrożonych (w zimę). Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu oraz używania syropów, soków zagęszczonych i herbat granulowanych.  Zamawiający nie dopuszcza podawania jako posiłek obiadowy: parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, potraw typu bigos, fasolka po bretońsku. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **PODWIECZOREK** | **Podwieczorek powinien składać się z:**  - ciast/ciastek własnego wypieku lub deseru mlecznego z sokiem/musem owocowym lub przetworzone owoce z dodatkiem zbożowym lub budyń, kisiel/galaretka z dodatkiem białkowym  - przykłady: raz w dekadzie wypiek własny (ciast, ciastka – wskazane z dodatkiem mąki z pełnego przemiału), bułka maślana lub chałka z naturalnym miodem, dżemem owocowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych, soki owocowe typu karotka (wyrób własny), jogurty i desery owocowe, serek wiejski  Okazjonalnie za zgodą Dyrektora można serwować słodycze typu batoniki, wafelki, herbatniki, ciastka gotowe itp  - owoc – 1 szt. (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu arbuz, melon) |

**DLA DZIECI W PUBLICZNYM ŻŁOBKU GMINNYM :**

|  |  |
| --- | --- |
| **ŚNIADANIE** | **ŚnŚniadania winny składać się z:**  - Z- zup mlecznych (z naturalnych kasz, płatków, zabrania się stosowania słodzonych i wysoko przetworzonych płatków) – minimum 4 razy w tygodniu  - - - dodatkowo kanapki z różnorodnego pieczywa (żytnie – najlepiej z pełnego przemiału, wieloziarniste, pszenno-żytnie, od czasu do czasu rogale, bułki maślane itp.)  - j - jako dodatek do kanapek należy stosować wysokiej jakości wędliny (o zawartości min 87 % mięsa – np. szyka gotowana, polędwica wieprzowa), mięsa pieczone, jajka (także jajecznica), sery (twarogowe i żółte - nie wyroby seropodobne), świeżo przygotowane pasty lub sałatki, kiełbasa biała (pokrojona), kiełbaski frankfurterki, parówki (min. 90% mięsa) na gorąco  - - - do każdego śniadania minimum 2 dodatki warzywne (np.: pomidor ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka)  - d- do każdego śniadania napój w postaci herbaty ziołowej (np. miętowa) lub owocowej lub napój mleczny (kakao, kawa zbożowa). Herbata w zależności od życzenia i preferencji rodziców powinna być dostępna także w wersji niesłodzonej.  KaKanapki, które zostaną niezjedzone przez dzieci po odpowiednim zabezpieczeniu i właściwym przechowaniu zostaną wydane po godzinie 15.00. |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **OBIAD** | **Obiad winien składać się z:**  **Zupy:**  - gotowane na wywarze mięsno – jarzynowym (mięso urozmaicone – kurczak, kaczka, indyk, wieprzowina, cielęcina – po jednym razie na dekadę) lub jarskim z dodatkiem masła z odpowiednią ilością śmietany lub jogurtu (w przypadku zup, które tego wymagają)  - zabrania się gotowania wywaru sporządzonego z bulionów, kostek rosołowych itp.  **-** dodatkowo zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.  **II dania z kompotem i surówką**  - drugie danie jednoskładnikowe (półmięsne lub bezmięsne) lub wieloskładnikowe (ziemniak, kasza, ryż, makaron, mięso, ryba)  - przynajmniej 4 razy w ciągu 1 dekady na drugie danie powinno być serwowane mięso różnego rodzaju (co najmniej) 1x wołowina, 1x wieprzowina, 1x drób) i w różnicowanej formie: 2x w postaci całego kawałka (pokrojone), 2x w formie mielonej lub przetworzonej (gulasz, potrawka). Mięso smażone może pojawić się tylko 1 raz w jadłospisie. Sos ma być pochodną mięsa (własny) – zabrania się sporządzania go z proszku lub bulionu.  - dwa razy w dekadzie powinny być serwowane posiłki półmięsne – wskazane aby posiłki te przygotowywane były z dodatkami skrobiowymi z pełnego przemiału)  - przynajmniej 2 razy w wciągu 1 dekady na drugie danie powinny być serwowane posiłki bezmięsne – mączne np. naleśniki z nadzieniem wegetariańskim, serem, pyzy z nadzieniem wegetariańskim, pierogi ruskie itp.  Do każdego obiadu należy podać surówkę wykonaną zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawioną wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnioną innymi niezbędnymi składnikami. Przetworzone warzywa saute np. starte lub pokrojone buraki albo inne warzywa – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka.  Kompot należy przygotowywać z owoców świeżych lub mrożonych (w zimę). Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu oraz używania syropów, soków zagęszczonych i herbat granulowanych.  Dla dzieci żłobkowych posiłki powinny mieć odpowiedni stopień rozdrobnienia, dostosowany do wieku i potrzeb dzieci. Jeżeli zajdzie taka potrzeba posiłki powinny być podawane w formie kremów (zupy), purre (gotowane warzywa), zmielonej lub pokrojonej (np. kotlety, mięso).  Zamawiający nie dopuszcza podawania jako posiłek obiadowy: parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, potraw typu bigos, fasolka po bretońsku. Dopuszcza placki ziemniaczane i racuchy. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PODWIECZOREK** | **Podwieczorek powinien składać się z:**  - ciast/ciastek własnego wypieku lub deseru mlecznego z sokiem/musem owocowym lub przetworzone owoce z dodatkiem zbożowym lub budyń, kisiel/galaretka z dodatkiem białkowym  - przykłady: raz w dekadzie wypiek własny (ciast, ciastka – wskazane z dodatkiem mąki z pełnego przemiału), bułka maślana lub chałka z naturalnym miodem, dżemem owocowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych, soki owocowe typu karotka (wyrób własny), jogurty i desery owocowe, serek wiejski  Okazjonalnie za zgodą Dyrektora można serwować słodycze typu batoniki, wafelki, herbatniki, ciastka gotowe itp.  - owoc – 1 szt. pokrojone, obrane ze skórki (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu arbuz, melon) |

Dodatkowo zamawiający wymaga aby podawana była woda dostępna dla dzieci w każdej grupie (zarówno w Przedszkolu jak i Żłobku) pomiędzy posiłkami przez cały okres obowiązywania umowy.

1. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów miesięcznych tj.:
2. Poszczególne pozycje jadłospisów mają być unikalne na przestrzeni 1 dekady – Zamawiający nie dopuszcza sytuacji w której w ciągu 1 dekady (10 dni) występuje powtarzalność jakiegokolwiek rodzaju posiłku.
3. Na siedem dni przed rozpoczęciem każdego miesiąca Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przypadającego na nią jadłospisu drogą elektroniczną.
4. Jadłospisy powinny być przedstawiane w tabeli. Jadłospis powinien zawierać opis produktów wykorzystanych do przygotowania potraw, gramaturę poszczególnych posiłków, alergeny i zamienniki dla dzieci alergicznych, oraz podsumowanie wartości energetycznej i odżywczej w każdym dniu.
5. Jadłospisy miesięczne muszą zawierać informacje zgodne z wymogami Rozporządzenia Rady Europejskiej Nr 1169/2011 – odnośnie substancji alergicznych
6. W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazyjnie potrawy świąteczne.
7. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dla dzieci żłobkowych i przedszkolnych przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość i święta.
8. Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa dzieci spożywających wyłącznie posiłki jarskie- fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również przewidzieć zamienniki dla dzieci alergicznych. Wymaga się aby ilość dostarczanych diet odpowiadała ilością posiłków zamówionych danego dnia przez rodziców.
9. Informację o alergiach pokarmowych i spowodowanej nimi diecie eliminacyjnej rodzice dziecka przekazują Wykonawcy w formie pisemnej najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
10. Jakość serwowania posiłków:
11. Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
12. Posiłki muszą spełnić normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych i żłobkowych.
13. Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu, a w przypadku braku takiej możliwości – następny posiłek będzie wzbogacony o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.
14. Wykonawca zobowiązuje się do eliminacji produktów wysoko przetworzonych na poczet naturalnych wartościowych produktów spożywczych.
15. Wyklucza się posiłki na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu (np. mieszanki przypraw, Vegeta, wędliny), produkty masłopodobne, seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.
16. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w tym zakresie.
17. Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego
18. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, ew. mrożone w przypadku kompotu w sezonie zimowym.
19. Wyklucza się sporządzenia potraw z proszku, za wyjątkiem galaretek, budyniu, kisielu
20. W codziennym żywieniu należy stosować dużą ilość warzyw i owoców, nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz oraz ziaren słonecznika, sezamu, dyni, siemienia lnianego
21. Ilość wydawanych posiłków w danym dniu będzie określana przez Wykonawcę na podstawie zgłoszeń rodziców/opiekunów prawnych o nieobecnościach według odrębnej umowy (zawieranej przez Rodzica i Wykonawcę)
22. Wykonawca zobowiązany jest do podawania posiłków na odpowiednich (dostosowanych do wieku i umiejętności dzieci) talerzach oraz z właściwymi sztućcami.
23. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny.
24. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.
25. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym właściwym dla gminy Kołbaskowo.
26. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oaz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
27. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług wynajmujący zastrzegają sobie prawo do oceny posiłków poprzez dokonywanie szczątkowych degustacji sporządzonych dań. Taki nadzór sprawować będzie Dyrektor Przedszkola Publicznego w ramach żywienia dzieci przedszkolnych i Dyrektor Publicznego Żłobka w ramach żywienia dzieci żłobkowych. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Najemcy.
28. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor Przedszkola Publicznego oraz Publicznego Żłobka Gminnego.
29. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków zgłaszać będzie Dyrektor Przedszkola Publicznego i Publicznego Żłobka Gminnego Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej.
30. Wydawanie zestawów, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie kuchni z zapleczem będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu Wykonawcy.
31. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
32. Wykonawca na każde żądanie Dyrektora Przedszkola Publicznego oraz Dyrektora Publicznego Żłobka Gminnego zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
33. W razie wyjazdu dzieci na całodniową wycieczkę, Wykonawca po ustaleniu z Dyrektorem Przedszkola Publicznego lub Publicznego Żłobka Gminnego wyposaża dzieci w suchy prowiant. W przypadku, gdy w grę wchodzi również transport dań ciepłych w termosach, wykonawca zapewnia również naczynia i sztućce **jednorazowe** w niezbędnej ilości. Ten sam obowiązek ma miejsce wtedy, gdy z przyczyn obiektywnych (brak zasilania w energię elektryczną lub wody w kanalizacji) nie ma możliwości wydania posiłków w zwykłym trybie (np. awaria zmywarki).
34. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest Dyrektor Przedszkola Publicznego oraz Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu.
35. Harmonogram posiłków w ciągu dnia należy uzgodnić z Dyrektorem Przedszkola Publicznego oraz Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu.

# §5

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony: od 01.10.2022 r. do 09.08.2024 r.
2. Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia czasu wykonywania niniejszej umowy na kolejny rok lub 2 lata z Wykonawcą na warunkach zawartych w niniejszej umowie w formie aneksu do umowy za zgodą obu stron.

# §6

1. Zamawiający będzie dokonywał odczytu stanu podliczników na ostatni dzień roboczy każdego miesiąca.
2. Wykonawca będzie obciążany opłatami z tytułu pokrycia kosztów zużycia mediów: woda, ścieki, energia elektryczna, gaz, ogrzewanie wynajmowanego lokalu w ciągu 7 dni po otrzymaniu (re)faktury od Zamawiającego według zasad określonych w załącniku nr 2 do umowy.
3. Czynsz miesięczny z tytułu przedmiotu najmu określonego w §2 umowy wynosi **2500,00 zł netto** (słownie: dwa tysiące pięćset zł 00/100) do którego zostanie doliczony podatek VAT.
4. Czynsz w okresie trwania umowy będzie stały przez dwa lata, a w przypadku przedłużenia umowy o kolejne dwa lata może ulec zwiększeniu za zgodą obu stron, nie więcej niż 20%.
5. Wykonawca dokonuje wpłaty czynszu z góry do dziesiątego dnia każdego miesiąca, niezależnie od terminu otrzymania faktury.
6. Fakturę za najem lokalu wystawia Zamawiający.
7. Czynsz za najem oraz koszty wymienione w ust. 2 Wykonawca wpłacać będzie na konto Zamawiającego: rachunek bankowy nr……………..................................**.** W przypadku zalegania z płatnością czynszu lub należności określonych w ust. 2, Wykonawca będzie płacił Zamawiającemu odsetki ustawowe.
8. Przed podpisaniem umowy Wykonawca jest zobowiązany do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości trzymiesięcznego czynszu na rachunek bankowy:

# ……………………………………………………………………………………………

Po zakończeniu umowy i podpisaniu przez Zamawiającego i Wykonawcę protokołu zwrotu przedmiotu najmu kaucja gwarancyjna podlega zwrotowi.

1. W przypadku zalegania lub opóźniania się z płatnościami przez Wykonawcę określonymi w §6 ust.5 i ust.7 niniejszej umowy lub niewykonaniem innych postanowień umowy ma prawo zaliczyć kaucję gwarancyjną na poczet pokrycia powyższych należności poprzez dokonanie potrącenia wierzytelności.

# §7

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym bez wypowiedzenia, jeżeli Wykonawca zalega z należnym czynszem lub opłatami związanymi z bieżącym utrzymaniem wynajmowanego lokalu za dwa pełne okresy płatności, pomimo pisemnego wezwania do zapłaty zaległości i wyznaczenia dodatkowego 1-miesięcznego terminu na zapłatę zaległości.
2. Niewykonywanie lub nienależyte wykonywanie niniejszej umowy w istotnym zakresie, w szczególności nieusprawiedliwiony brak staranności w realizacji przedmiotu umowy (przykładowo: wykorzystanie przedmiotu najmu wbrew umowie, zła jakość posiłków, naruszenie zasad higieny, zachorowania, zatrucia będące skutkiem spożycia posiłków niespełniających norm żywieniowych, brak posiłków), pomimo pisemnego wezwania do usunięcia w/w nieprawidłowościści i wyznaczenia dodatkowego 14-dniowego terminu na usunięcie nieprawidłowości uprawnia Zamawiającego do jednostronnego rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.
3. Czas trwania najmu i udostępnienia przedmiotu najmu jest równy czasowi trwania powyższej umowy, ponieważ najem jest ściśle powiązany z wykonywaniem usługi na podstawie ww. umowy.

# §8

1. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania przedmiotu najmu w należytym stanie technicznym i sanitarnym, zgodnie z technologią i przepisami sanitarnymi obowiązującymi w punktach zbiorowego żywienia.
2. Wygaśnięcie lub rozwiązanie umowy nakłada na Wykonawcę obowiązek pisemnego przekazania sprzętu i wyposażenia.
3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w mieniu Wykonawcy spowodowane awarią instalacji centralnego ogrzewania, wod-kan, c.o., elektrycznej i gazowej oraz kradzieżą i włamaniem.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w mieniu Zamawiającego spowodowane niewłaściwym użytkowaniem sprzętu, urządzeń (pożar, zalanie itp.).
5. W terminie 7 dni od dnia podpisania umowy Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe, na kwotę nie niższą niż 200 000 zł.
6. W terminie siedmiu dni od dnia podpisania umowy Wykonawca złoży w formie aktu notarialnego oświadczenie o poddaniu się – na podstawie art. 777 § 1 pkt 4 kpc – dobrowolnej egzekucji w zakresie wydania oraz protokolarnego przekazania przedmiotu najmu w terminie 3 dni od daty zakończenia niniejszej umowy. Obowiązek ten Wykonawca wypełni składając Zamawiającemu oryginał dokumentu pod rygorem przyjęcia, że Wykonawca naruszył warunki umowy w tym zakresie. Akt notarialny, o którym mowa powyżej powinien obejmować oświadczenie Wykonawcy o poddaniu się egzekucji co do wydania przedmiotu poddzierżawy na podstawie art. 777 § 1 pkt 4 kpc, przy czym zdarzeniem, od którego uzależnione jest wykonanie obowiązku jest rozwiązanie niniejszej umowy przez którąkolwiek ze stron, jej rozwiązanie przez strony za porozumieniem lub wygaśnięcie z jakiejkolwiek przyczyny oraz bezskuteczny upływ terminu do dobrowolnego wydania przedmiotu najmu.
7. Po zakończeniu trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do wydania przedmiotu umowy wolnego od osób i rzeczy, w stanie niepogorszonym ponad normalne zużycie w terminie 3 dni od zakończenia umowy. Z czynności tej zostanie sporządzony protokół przekazania. W przypadku nie wywiązania się z obowiązku wymienionego wyżej Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami przywrócenia do stanu pierwotnego.
8. W przypadku nie wydania przedmiotu umowy wolnego od rzeczy, Zamawiający zastrzega sobie prawo usunięcia tych rzeczy w sposób przez siebie określony na koszt i ryzyko Wykonawcy.
9. W przypadku, gdy po wygaśnięciu lub rozwiązaniu niniejszej umowy, pomimo upływu terminu wskazanego w ust. 7 niniejszego paragrafu, Wykonawca nadal zajmuje przedmiot najmu lub nie wydał go w sposób określony w ust. 7, jest zobowiązany zapłacić Zamawiającemu karę umowną za niewykonanie obowiązku wydania lub opróżnienia przedmiotu umowy lub bezumowne korzystanie z przedmiotu umowy lub jego części, będących uprzednio przedmiotem najmu. W takiej sytuacji Zamawiający może żądać zapłaty kary umownej za każdy dzień niewykonania obowiązku wydania zgodnie z ust. 7 w wysokości 1/100 stawki czynszu rocznego, obowiązującego przed zakończeniem umowy. Postanowienie to pozostaje w mocy obowiązującej również w przypadku rozwiązania, zakończenia niniejszej umowy lub odstąpienia od niej przez którąkolwiek ze stron.

# §9

Wykonawca nie może oddać przedmiotu najmu w całości lub części w podnajem lub do bezpłatnego używania osobie trzeciej.

# §10

W przypadku uszkodzenia przez Wykonawcę urządzeń i wyposażenia będącego przedmiotem najmu, Wykonawca jest zobowiązany odkupić lub przywrócić je do stanu poprzedniego.

# §11

1. Prace adaptacyjne i modernizacyjne mogą być wykonane przez Wykonawcę na jego koszt, po uprzednim wyrażeniu zgody przez Zamawiającego. Nadzór nad tymi pracami zleca Wykonawca osobie posiadającej uprawnienia do tego typu modernizacji i adaptacji. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest przywrócić przedmiot najmu do stanu poprzedniego.
2. Wykonawca jest zobowiązany do konserwacji wynajętego przedmiotu najmu oraz ponoszenia kosztów bieżących napraw wynikających z jego eksploatacji. Zobowiązany jest także do wykonywania okresowych przeglądów urządzeń oraz instalacji w wynajmowanym lokalu. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów, które stanowią o przeprowadzonych przeglądach i konserwacji wynajmowanego przedmiotu najmu.

# §12

Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia okresowych kontroli w przedmiocie najmu oraz stanu technicznego (konserwacje) przy udziale przedstawiciela Wykonawcy.

**§13**

1. Wykonawca może wykonać przedmiot zamówienia przy udziale podwykonawców, zawierając z nimi stosowne umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności, o treści zgodnej z projektami przedłożonymi i zaakceptowanymi przez Zamawiającego, na warunkach niżej określonych.
2. Wykonawca oświadcza, że zamierza powierzyć realizację następującej części zamówienia następującym podwykonawcom:
3. Nazwa podwykonawcy ………………………………………………………

* Opis powierzonej części zamówienia: ……………………………………..
* Czy podwykonawca jest podmiotem, na którego zasoby wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp ……….. (tak/nie)

1. ………………………………………………………………………………
2. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w ust. 2 w trakcie realizacji zamówienia i przekazania informacji na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację części zamówienia.
3. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykonawca jest zobowiązany wykazać zamawiającemu, że:

* proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia oraz
* brak jest podstaw do wykluczenia proponowanego podwykonawcy.

1. Przepisu ust. 4 nie stosuje się wobec podwykonawców niebędących podmiotami, na których zasoby wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art., 118 ustawy Pzp oraz do dalszych podwykonawców (chyba, że w toku postępowania weryfikowane były podstawy wykluczenia podwykonawcy niebędącego podmiotem trzecim, na zasadach określonych w art. 462 ust. 5 ustawy Pzp).
2. Postanowienia dotyczące podwykonawcy odnoszą się wprost również do dalszego podwykonawcy oraz umów zawieranych między podwykonawcą i dalszym podwykonawcą lub między dalszymi podwykonawcami.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania lub zaniechania podwykonawcy, jego przedstawicieli lub pracowników, jak za własne działania lub zaniechania. Wykonawca jest zobowiązany do sprawowania na bieżąco nadzoru nad pracami wykonywanymi przez podwykonawcę i do ich koordynacji.
4. W celu powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy, wykonawca zawiera umowę o podwykonawstwo w rozumieniu art. 7 pkt 27 ustawy Pzp.
5. Każdy projekt umowy i umowa o podwykonawstwo musi zawierać postanowienia niesprzeczne z postanowieniami niniejszej umowy.
6. Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca zamierzający zawrzeć umowę o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi, jest obowiązany, w trakcie realizacji zamówienia publicznego na usługi, do przedłożenia zamawiającemu w formie pisemnej wniosku wraz z projektem tej umowy, przy czym podwykonawca lub dalszy podwykonawca jest obowiązany dołączyć zgodę wykonawcy na zawarcie umowy o podwykonawstwo o treści zgodnej z projektem umowy.
7. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 15 dni od dnia doręczenia wykonawcy, podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy dostawy, usługi.
8. Umowa z podwykonawcą musi zawierać:
   1. określenie stron, z tym zastrzeżeniem, że w przypadku, gdy zamówienie publiczne zostało udzielone wykonawcom, którzy wspólnie ubiegali się o jego udzielenie (konsorcjum) i wspólnie występują w niniejszej umowie jako wykonawca, umowa o podwykonawstwo powinna być zawarta z wszystkimi członkami konsorcjum, a nie tylko z jednym lub niektórymi z nich,
   2. zakres prac powierzony podwykonawcy, określony w taki sposób, aby można jednoznacznie określić, które prace w ramach niniejszego zamówienia publicznego wykona podwykonawca,
   3. kwotę wynagrodzenia za usługę,
   4. terminy i zasady dokonywania odbioru prac powierzonych podwykonawcy,
   5. wymóg zatrudnienia przez podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w SWZ jako wymagane do wykonywania przez osoby zatrudnione na tej podstawie, obowiązki w zakresie dokumentowania oraz sankcje z tytułu niespełniania tego wymogu,
   6. wymaganą treść postanowień projektu umowy i umowy o podwykonawstwo zawieranej z dalszym podwykonawca, przy czym nie może ona być mniej korzystna dla dalszego podwykonawcy niż postanowienia niniejszej umowy.
   7. Zastrzeżenie formy pisemnej zmian umowy pod rygorem nieważności.
9. Umowa o podwykonawstwo usługi nie może zawierać postanowień:
10. **kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między zamawiającym a wykonawcą (art. 463 PZP),**
11. przewidujących, iż wszelkie spory mogące wyniknąć w związku z realizacją Umowy podwykonawczej będą rozstrzygane przez sąd polubowny,
12. przewidujących, iż właściwy do rozstrzygania sporów wynikających z Umowy podwykonawczej będzie sąd z siedzibą poza Rzeczpospolitą Polską,
13. na mocy których Podwykonawca lub dalszy Podwykonawca zrzeka się roszczeń od Wykonawcy o wypłatę odszkodowania, odsetek lub dodatkowego wynagrodzenia za wykonanie dodatkowych prac lub prac zamiennych,
14. przewidujących nieograniczony katalog kar umownych poprzez ogólne wskazanie, iż w związku z naruszeniem jakiegokolwiek postanowienia umownego przez Podwykonawcę lub dalszego Podwykonawcę-przewiduje się kary umowne w określonej procentowo oznaczonej wysokości.
15. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za usługi, które wykonuje przy pomocy Podwykonawców. Wykonawca ponosi odpowiedzialność w przypadku jakichkolwiek szkód wyrządzonych przez swoich podwykonawców Zamawiającemu lub osobom trzecim.
16. Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca zobowiązani są przedkładać zamawiającemu:
17. projekt umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi, a także projekt jej zmiany,
18. poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię zawartej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi i jej zmiany;
19. poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię zawartych umów o podwykonawstwo, których przedmiotem są usługi oraz ich zmian.
20. Inne zasady zawierania umów o podwykonawstwo:
21. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 15 dni od dnia doręczenia wykonawcy, podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy usługi.
22. Zamawiający, w terminie 14 dni od dnia otrzymania w formie pisemnej projektu umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi, zgłasza pisemny sprzeciw do projektu umowy, której przedmiotem są usługi:
    1. niespełniająca wymagań określonych w specyfikacji warunków zamówienia lub umowie;
    2. będzie zawierała zapisy uzależniające dokonanie zapłaty na rzecz podwykonawcy od odbioru prac przez zamawiającego lub od zapłaty należności wykonawcy przez zamawiającego,
    3. nie będzie zwierała uregulowań dotyczących zawierania umów na usługi z dalszymi podwykonawcami w szczególności zapisów warunkujących podpisanie tych umów od zgody wykonawcy i od akceptacji zamawiającego,
    4. będzie zawierała postanowienia niezgodne z art. 463 ustawy Pzp tj. postanowienia kształtujące 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 niniejszej umowy.
23. niezgłoszenie pisemnych zastrzeżeń do przedłożonego projektu umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi, w terminie 14dni, uważa się za akceptację projektu umowy przez zamawiającego,
24. Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca zamówienia na usługi przedkłada zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię zawartej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi, w terminie 7 dni od dnia jej zawarcia,
25. niezgłoszenie pisemnego sprzeciwu do przedłożonej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi, w terminie 14dni, uważa się za akceptację umowy przez zamawiającego,
26. Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca zamówienia na usługi przedkłada zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem pisemną kopię zawartej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi o wartości większej niż 30.000,00zł, w terminie 7 dni od dnia jej zawarcia.
27. Jeżeli termin zapłaty wynagrodzenia w umowie o podwykonawstwo, o której mowa w pkt 6, jest dłuższy niż określony w ust. 16 pkt 1, Zamawiający informuje o tym wykonawcę i wzywa go do doprowadzenia do zmiany tej umowy pod rygorem wystąpienia o zapłatę kary umownej,
28. przepisy pkt 1-7 stosuje się odpowiednio do zmian umów o podwykonawstwo.
29. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedstawić na piśmie, nie później niż w terminie 7 dni od daty zgłoszenia żądania, wykaz swoich zobowiązań wraz z numerami faktur i terminami płatności względem podwykonawców wraz z wykazem dokonanych na ich rzecz płatności z tytułu realizacji usług objętych Umową.

# §14

1. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę obowiązkiem zapłaty kary umownej, w następujących przypadkach:
   1. W przypadku dostarczenia posiłku przez Wykonawcę niezgodnie z zatwierdzonym jadłospisem – w wysokości 200,00 zł brutto za każdy przypadek.
   2. w przypadku nie dostarczenia w terminie 3 dni roboczych od chwili wezwania – wykazu użytych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, wraz z dokumentami (faktura Vat lub rachunek) potwierdzających zakup wykorzystanych produktów i surowców – 100,00 zł za każdy dzień opóźnienia - nie więcej niż w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych 00/100).
   3. w przypadku nie wprowadzenia przez Wykonawcę zmian wynikających z degustacji w terminie 3 dni roboczych – w wysokości 100,00 zł brutto za każdy dzień opóźnienia.
   4. za nie przedstawienie w wymaganym terminie jadłospisu przypadającego na 1 miesiąc w wysokości 200,00 zł (słownie: dwieście złotych 00/100) brutto za każdy przypadek
   5. za brak uwzględnienia w jadłospisach miesięcznych zmian wprowadzonych przez Zamawiającego (w ramach przyjętego limitu finansowego) - w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych 00/100) brutto za każdy przypadek.
   6. za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia należnego podwykonawcom lub dalszym podwykonawcom lub za brak zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 Pzp – w wysokości 0,05 % wynagrodzenia wynikającego z umowy o podwykonawstwo za każdy dzień zwłoki,
   7. za dłuższy niż miesiąc brak zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom lub dalszym podwykonawcom – w wysokości 10% wynagrodzenia wynikającego z umowy o podwykonawstwo,
   8. za nieprzedłożenie poświadczonej za zgodność z oryginałem pisemnej kopii umowy o podwykonawstwo lub jej zmiany – w wysokości 10% wynagrodzenia wynikającego z umowy o podwykonawstwo,
   9. za nieprzedłożenie poświadczonej za zgodność z oryginałem pisemnej kopii umowy o podwykonawstwo lub jej zmiany - w wysokości 10% wynagrodzenia wynikającego z umowy o podwykonawstwo,
   10. za brak zmiany umowy o podwykonawstwo w zakresie terminu zapłaty - w wysokości 10% wynagrodzenia wynikającego z umowy o podwykonawstwo,
   11. w przypadku zwłoki w przekazaniu Zamawiającemu wykazu osób, zatrudnionych na podstawie stosunku pracy zgodnie z wymogami SWZ lub jego aktualizacji, w wysokości 200,00 zł (słownie: dwieście zł 00/100) za każdy dzień opóźnienia.
   12. w przypadku braku zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wymaganych do zatrudnienia na podstawie stosunku pracy zgodnie z wymogami SWZ lub jego aktualizacji, w wysokości 100,00 zł (słownie: sto złotych 00/100) za każde zdarzenie oraz każdy dzień niezatrudnienia na podstawie umowy o pracę.
   13. w przypadku zwłoki w przekazaniu dowodów zatrudnienia osób wskazanych w wykazie, lub jego aktualizacji, w wysokości 100,00 zł (słownie: sto złotych 00/100) za każdy dzień zwłoki.
2. W przypadku rozwiązania umowy bądź odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2000,00 zł (słownie: dwa tysiące złotych 00/100).

3. W przypadku rozwiązania umowy bądź odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 2000,00 zł (słownie: dwa tysiące złotych 00/100).

1. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia od­szkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
2. Wykonawca nie może odmówić usunięcia wad, bez względu na wysokość związanych z tym kosztów.
3. Wykonawca wyraża zgodę na zapłatę kar umownych w drodze potrącenia z przysługującymi mu należnościami. W takim przypadku kara staje się wymagalną i potrąconą z dniem doręczenia Wykonawcy oświadczenia o naliczeniu kary umownej oraz jej potrąceniu chyba, że wezwanie do zapłaty kary umownej było doręczone wcześniej.
4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych naliczonych przez jedna ze stron nie może przekroczyć 20% wartości wynagrodzenia brutto o którym mowa § 3 ust. 3 umowy.

# §15

1. Wszelkie zmiany postanowień niniejszej umowy i jej załączników wymagają pod rygorem nieważności, formy pisemnej.
2. Zgodnie z art. 455 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści ofert, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie:
3. zmiany wysokości wynagrodzenia w przypadku:
4. zmiany stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego, w taki sposób, że wartość netto wynagrodzenia wykonawcy nie zmieni się, a wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów,
5. zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, w taki sposób, że wynagrodzenie wykonawcy ulegnie zmianie o pisemnie wyliczoną, należycie uzasadnioną i udokumentowaną wartość wzrostu całkowitego kosztu wykonawcy wynikającego ze zwiększenia wynagrodzeń pracowników bezpośrednio wykonujących niniejsze zamówienie do wysokości obowiązującego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia,
6. zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, w taki sposób, że wynagrodzenie wykonawcy ulegnie zmianie o pisemnie wyliczoną, należycie uzasadnioną i udokumentowaną wartość wzrostu całkowitego kosztu wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących niniejsze zamówienie,
7. zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych, w taki sposób, że wynagrodzenie wykonawcy ulegnie zmianie o pisemnie wyliczoną, należycie uzasadnioną i udokumentowaną wartość wzrostu kosztu wykonawcy, jaką będzie on zobligowany ponieść w przypadku zmiany przepisów dotyczących zasad gromadzenia lub wpłat podstawowych finansowanych przez podmiot zatrudniający do pracowniczych planów kapitałowych w odniesieniu do osób bezpośrednio wykonujących niniejsze
8. zmiany terminu i sposobu realizacji zamówienia w zakresie stanowiącym bezpośredni skutek następujących sytuacji:
9. zmiany terminu realizacji zadania w przypadku zamian terminowych w harmonogramie pracy Zamawiającego,
10. zmiany urzędowej stawki Vat lub stawki innych zobowiązań publicznoprawnych mających wpływ na wysokość ceny,
11. wprowadzenia nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.
12. zmiany uczestników usługi na innych spełniających wymagania określone w SWZ lub umowie.

3. Nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 454 ust. 2 ustawy Pzp:

* 1. zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy (np. zmiana nr rachunku bankowego),
  2. zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów między Stronami.

1. Zgodnie z art. 439 ustawy Pzp jeśli umowa została zawarta na okres dłuższy niż 12 miesięcy, a jej przedmiotem są usługi, ustala się poniższe warunki i zasady waloryzacji wynagrodzenia umownego w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających z sytuacji innych niż przewidzianych w ust. 2 pkt 1 i 3, a zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

5. Występując z wnioskiem o waloryzację odpowiednio Wykonawca albo Zamawiający musi należycie wyliczyć, wykazać i udokumentować wpływ zmian, o których mowa w ust. 4, na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę w szczególności poprzez pisemne uzasadnienie zawierające szczegółowe wyliczenie kwoty, o jaką wynagrodzenie Wykonawcy powinno ulec zmianie, oraz wskazanie daty, od której nastąpiła bądź nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania umowy uzasadniająca zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

6. Strony umowy uprawnione są do zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, jeżeli poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia przekroczy: 5%. Przez poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, o którym mowa wyżej, rozumie się sumę zmian miesięcznych wskaźników cen produkcji budowlano-montażowej, ustalanych przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (zwanego dalej „Wskaźnikiem GUS”) liczony za pełne miesiące kalendarzowe obowiązywania umowy.

7. Wskaźnik waloryzacji, o której mowa w ust. 4-5, zwany dalej „Wskaźnikiem G”, wyliczony zostanie jako iloczyn średniej arytmetycznej zmian miesięcznych wskaźników GUS publikowanych z okresu pełnych miesięcy kalendarzowych obowiązywania umowy oraz liczby tych miesięcy.

8. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy określonego w danym rozliczeniu okresowym (Wx) może ulec zmianie o kwotę (Kz) odpowiadającą iloczynowi kwoty określonej w rozliczeniu okresowym (Wx) i Wskaźnika G, wg wzoru:

Wx` = Wx + Kz;

Gdzie: Wx` – suma wynagrodzenia jednostkowego w przedszkolu i żłobku po waloryzacji;

Wskaźnik Kz wyliczony jest wg wzoru Kz = Wx\*G,

Gdzie: Kz – kwota, o którą zmienione będzie suma wynagrodzenia jednostkowego w przedszkolu i żłobku w przypadku waloryzacji.

Wx – suma wynagrodzenia jednostkowego w przedszkolu i żłobku przed waloryzacją;

G – Wskaźnik waloryzacji, liczony jako iloczyn średniej arytmetycznej zmian miesięcznych wskaźników GUS za pełne miesiące obowiązywania umowy oraz liczby tych miesięcy;

1. Waloryzacja dotyczy wynagrodzenia należnego Wykonawcy w okresach rozliczeniowych następujących po zatwierdzeniu przez Strony umowy wniosku waloryzacyjnego, zgodnie z ust. 14 i podpisaniu stosownego aneksu do umowy.
2. Każdej ze stron umowy przysługuje możliwość jednokrotnej waloryzacji wynagrodzenia Wykonawcy w każdym roku wykonywania umowy, przy czym wniosek o waloryzację wynagrodzenia może być złożony nie wcześniej niż po 9 miesiącach od daty zawarcia umowy.
3. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia zgodnie z ust. 4 - 15 wynosi 20% wynagrodzenia umownego brutto o którym mowa w § 3 ust. 3;
4. Początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia jest data zawarcia umowy, przy czy jeżeli umowa zostanie zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert, początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia będzie dzień otwarcia ofert;
5. W przypadku likwidacji Wskaźnika GUS, lub zmiany podmiotu, który urzędowo go ustala, mechanizm, o którym mowa w ust. 6 i 8 stosuje się odpowiednio do wskaźnika i podmiotu, który zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa zastąpi dotychczasowy Wskaźnik GUS lub podmiot.
6. W terminie 14 dni roboczych od dnia przekazania wniosku, o którym mowa w ust. 5 i 10, Strona, która otrzymała wniosek, przekaże drugiej Stronie pisemną informację o zakresie, w jakim zatwierdza wniosek, oraz wskaże kwotę, o którą wynagrodzenie należne Wykonawcy powinno ulec zmianie, albo informację o niezatwierdzeniu wniosku wraz z uzasadnieniem.
7. W przypadku otrzymania przez Stronę informacji o niezatwierdzeniu wniosku lub częściowym zatwierdzeniu wniosku Strona ta może ponownie wystąpić z wnioskiem, o którym mowa w ust. 10 i 5.
8. W przypadku stwierdzenia, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID -19 lub stanu epidemii na innej podstawie mogą wpłynąć na należyte wykonanie umowy, Zamawiający w uzgodnieniu z wykonawcą, może dokonać zmian umowy w celu zapewnienie jej prawidłowej realizacji.
9. Zmiany o których mowa w ust.16 mogą nastąpić wyłącznie na czas trwania przeszkody.
10. Strona wnioskująca o zmianę umowy przedstawi wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 lub stanu epidemii na należyte jej wykonanie oraz wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19, na zasadność ustalenia i dochodzenia kar lub odszkodowań za nienależyte wykonanie umowy lub ich wysokość.
11. Wykonawca i podwykonawca po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 lub stanu epidemii mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie łączącej ich umowy, która jest związana z wykonaniem zamówienia publicznego lub jego części, uzgadniają odpowiednią zmianę tej umowy, w szczególności mogą zmienić termin wykonania umowy lub jej części, czasowo zawiesić wykonanie umowy lub jej części, zmienić sposób wykonania umowy lub zmienić zakres wzajemnych świadczeń.
12. W przypadku dokonania zmiany umowy o której mowa w ust. 16, jeżeli zmiana ta obejmuje część zamówienia powierzoną do wykonania podwykonawcy, wykonawca i podwykonawca uzgadniają odpowiednią zmianę łączącej ich umowy, w sposób zapewniający, że warunki wykonania tej umowy przez podwykonawcę nie będą mniej korzystne niż warunki wykonania umowy zmienionej zgodnie z ust. 19.
13. Przepisy ustępów powyżej stosuje się do umowy zawartej między podwykonawcą a dalszym podwykonawcą.

# §16

Zamawiujący nie wyraża zgody na przeniesienie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osoby lub osób trzecich.

# §17

1. Stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy lub rozwiązania w następujących przypadkach:
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy:
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,
4. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia:
5. zostanie zgłoszony wniosek o upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
6. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
7. wykonawca nie rozpoczął wykonania usługi bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
8. wykonawca przerwał realizację usługi i przerwa trwa dłużej niż miesiąc pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.

# §18

1. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy będzie rozstrzygał właściwy dla siedziby Zamawiającego miejscowo i rzeczowo Sąd w Szczecinie.

2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie:

1. ustawa Prawo zamówień publicznych wraz z aktami wykonawczymi wydanymi na jej podstawie,
2. Kodeks Cywilny.

3. Integralną częścią umowy jest SWZ wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy, przy czym pierwszeństwo w razie rozbieżności mają postanowienia umowy.

4. Zmiana siedziby wykonawcy w czasie trwania niniejszej umowy, wymaga pisemnego zawiadomienia o tym Zamawiającego. W razie niewykonania niniejszego obowiązku pisma wysyłane do Wykonawcy na poprzedni adres będą uważane za doręczone skutecznie.

5. Niniejsza umowa oraz dane osobowe w zakresie imienia i nazwiska strony, z którą Gmina Kołbaskowo zawarła umowę i jej przedstawicieli i reprezentantów, stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r, o dostępie do informacji publicznej i podlegają udostępnieniu na zasadach i w trybie określonych w ww. ustawie.

6. Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z przeznaczeniem dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

**§19**

Zgodnie z art. 13 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 ochronie danych) (Dz.U.UE L z dnia 4 maja 2016 r.) – dalej RODO, informujemy, iż:

1. Administratorem danych osobowych osób zawierających niniejszą umowę, jak również danych osób wyznaczonych do kontaktu oraz realizacji przez Wykonawcę/Zleceniobiorcę w związku z jej wykonaniem jest Wójt Gminy Kołbaskowo, z siedzibą w Kołbaskowie 106, 72-001 Kołbaskowo. Z administratorem danych można się skontaktować poprzez adres e-mail: biuro@kolbaskowo.pl lub telefonicznie pod numerem tel. 91 311 95 10, bądź pisemnie na adres siedziby administratora.
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych osobowych, którym jest Krzysztof Rychel. Z IOD można się skontaktować poprzez email: [iodo\_kolbaskowo@wp.pl](mailto:iodo_kolbaskowo@wp.pl) lub telefonicznie pod nr tel. 601 080 704, bądź pisemnie na adres siedziby administratora. Z Inspektorem Ochrony Danych można się kontaktować, w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.
3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu przygotowania, realizacji i rozliczenia zawartej umowy oraz archiwizacji dokumentacji z nią związanej.
4. Podstawą przetwarzania danych osobowych stanowi art. 6 ust. 1 lit. b) RODO w związku z przygotowaniem, zawarciem i realizacja umowy oraz art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w związku z ze spoczywającym na administratorze obowiązkiem archiwizacji dokumentacji związanej z zawartą umową i jej rozliczeniem.
5. Dane osobowe mogą zostać udostępnione podmiotowi świadczącemu obsługę prawną i informatyczną administratora oraz jednostkom administracji publicznej uprawnionym do sprawowania kontroli i nadzoru nad prawidłowością funkcjonowania administratora lub mogącym potwierdzić prawdziwość podanych w umowie informacji. Ponadto treść zawartej umowy może być przedmiotem udostępnienia osobom trzecim w przypadku, gdy osoby te wystąpią do administratora z wnioskiem o udostępnienie na podstawie przepisów ustawy o dostępie do informacji publicznej.
6. Dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat poczynając od 1 stycznia roku następnego po roku zawarcia umowy, który to wynika z przyjętego w jednostce Jednolitego Rzeczowego Wykazu Akt z możliwością przedłużenia tego okresu o czas niezbędny dla dochodzenia wzajemnych zobowiązań finansowych.
7. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany oraz nie zostaną poddane profilowaniu i nie będą przedmiotem przekazywania do państw trzecich.
8. Zgodnie z RODO osobie fizycznej będącej stroną umowy (Wykonawcy) przysługuje prawo do:
9. dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopi,
10. sprostowania (poprawiania) swoich danych,
11. usunięcia danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej,
12. ograniczenia przetwarzania danych,
13. wniesienia skargi do Prezesa UODO na adres Prezesa Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
14. Przetwarzanie danych jest wymogiem niezbędnym do zawarcia umowy i jej realizacji.
15. Wykonawca zobowiązuje się do spełnienia obowiązku informacyjnego wobec osób wskazanych w pkt. 1, dotyczącego przetwarzania ich danych osobowych przez Zleceniodawcę.

# ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA