

Załącznik nr 2 do SWZ
Projekt umowy
(Znak sprawy: OŚ.2710.XII.2026)
Umowa Nr

zawarta dnia w Obszy, pomiędzy:

Gminą Obsza z siedzibą w Obsza 36, 23-413 Obsza, NIP: 918-19-88-929, REGON: 950369132, zwaną w dalszej części umowy „**Zamawiającym**” reprezentowaną przez:

Pana Andrzeja Placka – Wójta Gminy Obsza

przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy Obsza – **Pana Grzegorza Kutni**

a

....., legitymującą/-ym się dowodem osobistym seria i numer
..... **Pesel**, zamieszkałą/-ym pod adresem
....., prowadzącą/-ym działalność gospodarczą pod firmą
..... **z siedzibą** – zgodnie z
wydrukiem z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, stanowiącym
załącznik nr 4 do umowy, **NIP**, **REGON**, zwaną/-ym
dalej „**Wykonawcą**”, reprezentowaną/-ym przez działającą/-ego
na podstawie pełnomocnictwa, stanowiącego załącznik nr 4a do umowy¹,

*gdy kontrahentem jest spółka prawa handlowego:

spółką pod firmą „...” z siedzibą w ... (wpisać tylko nazwę miasta/miejscowości), ul.,
..... (wpisać adres), wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru
Sądowego pod numerem KRS ... – zgodnie z wydrukiem z Centralnej Informacji Krajowego
Rejestru Sądowego, stanowiącym załącznik do umowy, NIP, REGON
....., BDO: (jeżeli dotyczy), kapitał zakładowy zł (jeżeli
Wykonawcą jest spółka z ograniczoną odpowiedzialnością lub akcyjna), wpłacony
..... (w całości lub w części – jeżeli *Wykonawcą jest spółka akcyjna*), zwaną dalej
„**Wykonawcą**”, reprezentowaną przez²/reprezentowaną przez ... działającą/-ego na
podstawie pełnomocnictwa, stanowiącego załącznik do umowy³,

wspólnie zwanymi dalej „**Stronami**”,

o następującej treści:

§ 1

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania na rzecz Zamawiającego:

Zakres usług – „**Dożywianie dzieci w szkołach na terenie gminy Obsza w roku szkolnym 2026/2027**” zgodnie z Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia. Dokumenty te stanowią integralną część Umowy. Realizacja usług prowadzona będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami, polskimi normami i zasadami wiedzy technicznej oraz należytą starannością w ich wykonywaniu, bezpieczeństwem, dobrą jakością i właściwą organizacją.

¹ Jeżeli przy zawarciu umowy działa pełnomocnik tej osoby.

² Jeżeli przy zawarciu umowy działa osoba/-y pełniący/-e funkcję organu (członka organu) lub prokurent spółki.

³ Jeżeli przy zawarciu umowy działa pełnomocnik spółki.

§ 2

Na przedmiot Umowy określony w § 1 składa się następujący zakres rzeczowy zgodny ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla:
 - a. „Gminnego Przedszkola w Woli Obszańskiej”, Wola Obszańska 106A, 23-413 Obsza, w liczbie **64 dzieci** w wieku przedszkolnym.
 - b. Uczniów Szkoły Podstawowej im. Prymasa Tysiąclecia, ks. Kard. Stefana Wyszyńskiego w Babicach, Babice 108a, 23-413 Obsza, w liczbie **77 dzieci** w wieku przedszkolnym i szkolnym.
 - c. Uczniów Szkoły Podstawowej w Obszy, Obsza 70a, 23-413 Obsza, w liczbie **165 dzieci** w wieku przedszkolnym i szkolnym.
 - d. Uczniów Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zamchu, Zamch 117, 23-413 Obsza, w liczbie **85 dzieci** w wieku przedszkolnym i szkolnym.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje:
 - a) przygotowanie i dostawę trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad dwudaniowy oraz posiłek uzupełniający) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3–6 lat, uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Woli Obszańskiej, w okresie od 02.09.2026 r. do 30.07.2027 r. (z wyjątkiem przerw w nauce), dla grupy maksymalnie 64 dzieci.
 - b) przygotowanie i dostawę jednego posiłku dziennie (obiad – drugie danie wraz z napojem/kompotem lub zupa; podawane rotacyjnie; w przypadku, gdy dany tydzień kończy się wydaniem zupy, kolejny tydzień rozpoczyna się od drugiego dania) dla dzieci w wieku szkolnym, uczęszczających do Szkół Podstawowych z terenu Gminy Obsza, w okresie od 02.09.2026 r. do 24.06.2027 r. (z wyjątkiem przerw w nauce), dla grupy maksymalnie 327 dzieci.
 - c) Liczbę dzieci korzystających z dożywiania zgłaszać będą dyrektorzy poszczególnych placówek.
Istnieje możliwość zmniejszenia ilości dzieci korzystających z wyżywienia do 50%.
3. Posiłki powinny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym, przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej.

Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Posiłki muszą spełniać wytyczne „Kart Żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w szkole”.

4. Dla dzieci w wieku przedszkolnym: - posiłki składają się ze:

a) **Śniadania:** pełnowartościowy posiłek oparty na produktach zbożowych z pełnego przemiału, nabiale oraz warzywach sezonowych. W skład śniadania wchodzi:

- Zupy mleczne (na mleku 2%) z dodatkiem pełnoziarnistych płatków (owsianych, jaglanych, żytnich, gryczanych) lub kaszy mannej.
- Pieczywo mieszane (graham, pszenne, pszenno-żytnie, pełnoziarniste) z masłem min. 82% tłuszczu.
- Dodatki białkowe: wysokiej jakości wędliny drobiowe/wieprzowe (zawartość mięsa >80%, bez MOM), sery podpuszczkowe, twarogi, jaja z chowu ściółkowego lub ekologicznego oraz pasty własnej produkcji (warzywne, strączkowe, rybne, jajeczne) bez dodatków konserwujących.
- Świeże warzywa: pomidor, ogórek, sałata, papryka, szczypiorek, natka pietruszki.
- Ciepły napój: kakao na mleku 2%, kawa zbożowa, herbata owocowa lub ziołowa (o niskiej zawartości cukru).

b) **Obiad:** posiłek dwudaniowy podawany z napojem. W skład obiadu wchodzi:

- Zupa (min. 250 ml): gotowana wyłącznie na bazie świeżego wywaru mięsno-warzywnego lub warzywnego (np. rosół, barszcz, krupnik, zupa jarzynowa). Zakazuje się używania koncentratów, zup w proszku, kostek rosołowych oraz przypraw instant zawierających wzmacniacze smaku (w tym glutaminian sodu). Zupa może być zabieleną wyłącznie śmietaną 12-18% lub jogurtem naturalnym.
- Drugie danie: oparte na produktach świeżych, przygotowywanych w dniu dostawy/podania poprzez gotowanie, gotowanie na parze, duszenie lub pieczenie. Potrawy smażone mogą wystąpić maksymalnie 2 razy w tygodniu.
 - Źródło białka (porcja min. 60-70g po obróbce termicznej): świeże mięso drobiowe, wołowe, wieprzowe (w całości lub mielone przez Wykonawcę) lub jaja. Minimum raz w tygodniu posiłek musi zawierać rybę morską (pieczoną lub duszoną). Zakazuje się stosowania produktów MOM (mięso oddzielone mechanicznie) oraz gotowych wyrobów garmazeryjnych.
 - Dodatek węglowodanowy (porcja min. 100-130g po ugotowaniu): ziemniaki, kasze gruboziarniste (pęczak, gryczana, jęczmienna), ryż brązowy/naturalny, makarony pełnoziarniste.
 - Dodatek warzywny (porcja min. 60g): surówki ze świeżych warzyw sezonowych lub warzywa gotowane na parze, przyrządzane z użyciem olejów roślinnych tłoczonych na zimno.
- Napój (min. 200 ml): kompot ze świeżych lub mrożonych owoców bądź niesłodzone herbaty owocowe/ziołowe – serwowane rotacyjnie. Ilość dodanego cukru lub miodu nie może przekraczać 4g na 100ml napoju.

c) **Posiłku uzupełniającego:**

- Owoce świeże duże (w całości lub krojone) (np. jabłka, gruszki, banany, pomarańcze) – 100 ÷ 150 g na dziecko.
- Owoce świeże drobne / sezonowe (np. truskawki, maliny, borówki, czereśnie, winogrona) – 80 g do 100 g na dziecko.
- Musy owocowe / przeciery (100% owoców) – minimum 100 g na dziecko.
- Owoce suszone lub liofilizowane (jako dodatek lub element mieszanki) – 15 g do 20g na dziecko (ze względu na niską wilgotność i wysoką koncentrację cukrów naturalnych).

5. Dla uczniów szkół podstawowych:

Posiłki dla uczniów klas 1–8 oraz oddziałów przedszkolnych przy szkołach podstawowych w Babicach Obszy i Zamchu dostarczane/podawane będą w systemie jednodaniowym, naprzemiennym: w wyznaczone dni pożywna zupa z pieczywem, w pozostałe dni drugie danie z kompotem i owocami.

Gramatury posiłków jednolite dla wszystkich uczniów klas 1–8 oraz oddziałów przedszkolnych i bazujące na pełnych normach zapotrzebowania dla starszych grup wiekowych, bez ich pomniejszania. Posiłek musi pokrywać ok. 30–35% dziennego zapotrzebowania energetycznego ucznia (ok. 700–750 kcal).

a) Szczegółowe standardy jakościowe i gramatury posiłków

STANDARD I: dni z zupą (zupa jako samodzielne danie główne).

Zupa (porcja min. 500 ml): Gotowana wyłącznie na bazie świeżego wywaru warzywnego lub mięsno-warzywnego (np. barszcz czerwony/ukraiński, żurek, kapuśniak, krupnik, pomidorowa, ogórkowa, zupy krem, inne).

Standardy przygotowania: Zakazuje się używania koncentratów, zup w proszku, kostek rosołowych oraz przypraw instant zawierających wzmacniacze smaku (w tym glutaminian sodu). Zupa może być zabieleną wyłącznie śmietaną 12-18% lub jogurtem naturalnym. Do smaku należy stosować wyłącznie świeże lub suszone zioła i naturalne przyprawy.

Dodatek obowiązkowy (porcja min. 100 g): Świeże pieczywo (miks chleba pszenno-żytniego, graham lub razowego).

STANDARD II: dni z drugim daniem (drugie danie + kompot + owoc)

Danie główne musi być oparte na produktach świeżych, przygotowywanych w dniu podania poprzez gotowanie, gotowanie na parze, duszenie lub pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym. Potrawy smażone mogą wystąpić maksymalnie 2 razy w tygodniu.

Źródło białka (porcja min. 90–100 g po obróbce termicznej): świeże mięso drobiowe, wołowe, wieprzowe (w całości lub mielone przez Wykonawcę) lub jaja; minimum raz w tygodniu posiłek musi zawierać rybę morską (pieczoną lub duszoną); w przypadku dań mącznych/słodkich (np. pierogi z twarogiem, ryż z jabłkami i śmietaną) – porcja gotowa wynosi min. 200–250 g (serwowane maksymalnie 1 raz w tygodniu); w przypadku dań jednodaniowych/półmięsnych (np. łazanki z makaronem, kapustą i mięsem) – porcja gotowa wynosi min. 250 g (w tym min. 60-70 g czystego mięsa/wkładki mięsnej po obróbce); bezwzględny zakaz stosowania

produktów MOM (mięso oddzielone mechanicznie) oraz gotowych, głęboko mrożonych wyrobów garmazeryjnych.

Dodatek węglowodanowy/skrobiowy (porcja min. 150–180 g po ugotowaniu): ziemniaki (gotowane, puree z masłem), kasze gruboziarniste (pęczak, gryczana, jęczmienna), ryż brązowy/naturalny/parboiled, makarony (w tym pełnoziarniste).

Dodatek warzywny (porcja min. 100–120 g): Surówki ze świeżych warzyw sezonowych lub warzywa gotowane na parze. Przyrządzane z użyciem olejów roślinnych tłoczonych na zimno lub jogurtu naturalnego (zakaz stosowania majonezu).

Kompot i owoc - jeżeli nie pojawiły się warzywa ewentualnie owoce w obiedzie (komponenty obowiązkowe): kompot (min. 200 ml): Przygotowywany z naturalnych owoców świeżych lub mrożonych, o obniżonej zawartości cukru (zakaz używania gotowych syropów i sztucznych aromatów); owoc deserowy: Minimum 1 sztuka owocu sezonowego (np. całe jabłko, banan, gruszka, mandarynka) podawana do każdego drugiego dania.

c) Wymogi sanitarno-dietetyczne i organizacyjne

Sól i cukier: Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie soli jodowanej w ilościach minimalnych (zgodnie z limitami ustawowymi). Do dosładzania kompotów lub dań słodkich dopuszcza się wyłącznie naturalny miód lub śladowe ilości cukru.

Alergeny: Wykonawca ma bezwzględny obowiązek dostarczania wraz z jadłospisem szczegółowej informacji o obecności 14 głównych alergenów w potrawach, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011.

Planowanie menu: Menu musi być planowane w cyklach minimum 10-dniowych, aby zapewnić różnorodność składników odżywczych i zapobiec powtarzalności tych samych dań w krótkich odstępach czasu.

6. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę własnym transportem w przenośnych termosach z utrzymaniem **odpowiedniej temperatury**. Posiłki powinny być dostarczane do stołówek szkolnych i przedszkolnych (załadunek i rozładunek po stronie **Wykonawcy**). O czystość termosów dbać będzie dostawca posiłków. W gestii Wykonawcy będzie też zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców (dla każdego dziecka w Babicach), które będzie korzystać z wyżywienia.
7. Posiłki będą dostarczane do szkół od poniedziałku do piątku w godzinach:
 - 8:00 – 8:15 śniadanie dla Gminnego Przedszkola w Woli Obszańskiej
 - 10:30 – 11:30 obiad dla Gminnego Przedszkola, Szkół Podstawowych w Babicach, Obszy, Zamchu.

8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego – dyrektorów szkół podstawowych i „Gminne Przedszkola” bądź osobę przez niego upoważnioną do godz. 13:00 każdego dnia poprzedzającego wydanie posiłków.
9. Termosy wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać w dniu dostarczenia posiłków.
10. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz ważne orzeczenia sanitarno-epidemiologiczne w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
11. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Wykonawca nie będzie dochodził żadnych roszczeń w przypadku niewykorzystania całej kwoty określonej w § 4 ust. 1 umowy z powodu faktycznego zapotrzebowania – możliwość pomniejszenia do 50 % tej wartości.
12. Dzienny jadłospis obejmuje:

Śniadanie: mleko w postaci zupy mlecznej (płatki owsiane, kasza jaglana, płatki pszenne, kasza manna) bądź napoju (np. bawarka, kakao, kawa zbożowa), pieczywo mieszane: graham, pieczywo jasne – pszenne, pszenno-żytnie. Dodatkowo do pieczywa powinien być: twarożek, chuda wędlina, pasty np. z jaj bądź gotowanej ryby. Niezbędnym dodatkiem do śniadania są warzywa np. pomidor, ogórek, papryka, sałata, szczypiorek, natka pietruszki.

Do śniadania powinien być podawany również codziennie inny napój prócz mlecznego do wyboru np. herbata z cytryną bądź herbata owocowa.

Przykładowe menu na śniadania:

- Kakao na mleku (2%), kromka chleba graham, masło (82%), ser żółty, sałatka z sałaty i rzodkiewki, olej rzepakowy, herbata owocowa z cukrem, ¼ banana
- Płatki owsiane na mleku (2%) (ewentualnie lekko posłodzone), kromka chleba pełnoziarnistego, masło (82%), chuda szynka wieprzowa, sałata, pomidor, herbata z cukrem i cytryną, jabłko
- Musli z owocami suszonymi na mleku (2%), bułka grahamka, masło (82%) sałata, chuda szynka wołowa, papryka czerwona, szczypiorek, herbata owocowa z cukrem, mandarynka
- Kasza jaglana na mleku (2%), z rodzynkami i cukrem, pieczywo mieszane z masłem i pastą (jajko ugotowane, cebula, rzodkiewka koncentrat pomidorowy), herbata z cytryną, kiwi,
- Płatki kukurydziane z witaminami i żelazem na mleku (2%), pieczywo jasne, masło, pasta z sera białego (ser biały półtłusty, śmietana, rodzynki, cukier, cukier waniliowy), herbata owocowa z cukrem, gruszka.

Obiad: zupa lub drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.)- dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. Ryba (zalecane jest podawanie ryby przynajmniej raz w tygodniu), pierogi, naleśniki, knedle itp. – surówka (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), kompot lub napój.

Przykładowe menu na obiady:

- Zupa pomidorowa z włoszczyzną (zmiksowaną po ugotowaniu) i makaronem, zaprawiona jogurtem naturalnym,
- Kotlet schabowy, ziemniaki duszone z masłem, surówka z kapusty białej, kompot gotowany
- Zupa krem z zielonego groszku (świeżego lub mrożonego) z włoszczyzną i groszkiem ptysiowym zabelana jogurtem,
- Pałka drobiowa gotowana, ryż brązowy, marchewka gotowana, kompot gotowany
- Zupa jarzynowa z ziemniakami, z estragonem posypana natką pietruszki,
- Gołąbki w sosie pomidorowym, buraczki, ziemniaki gotowane, kompot
- Zupa kalafiorowa z włoszczyzną i lubczykiem,
- Klopsiki rybne, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej, kompot gotowany
- Krem pieczarkowy,
- Pierogi z serem, kompot gotowany.

Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków (np. ryż z jabłkami, makaron z dżemem lub bułki na parze – nie mogą być daniem głównym na obiad).

Menu powinno być ustalane tak, by w kolejnych dniach zupa była podawana naprzemiennie z drugim daniem.

W jadłospisach, należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazynie potrawy świąteczne.

Dla dzieci o specjalnych potrzebach żywieniowych np. dieta bezcukrowa, bezmleczna czy bezglutenowa, liczba dostarczanych diet winna odpowiadać liczbie diet określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.

Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

13. Posiłki muszą być urozmaicone, przygotowane na bazie produktów zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, **nie mogą być przygotowywane z półproduktów**. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.

14. Wykonawca zobowiązuje się do pełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, parówki (z

wyjątkiem kielbas zawierających powyżej 80% mięsa), produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).

15. 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;

16. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.

17. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.

18. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (mielone) może się pojawiać sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.

19. Gramatura posiłków jest ustalana po obróbce termicznej.

20. Wykonawca uwzględni wytyczne rozporządzenia, które obowiązać będzie od 01.09.2026 r, i zapewni:

- obowiązkowy obiad roślinny: minimum raz w tygodniu cały posiłek obiadowy (zupa oraz drugie danie) będzie w 100% roślinny, bazujący na nasionach roślin strączkowych;
- alternatywę roślinną na co dzień: pełnowartościowy zamiennik roślinny dla dzieci stale niespożywających mięsa i ryb, serwowany również w dniach, w których dla reszty grupy przewidziano posiłek mięsny;
- ograniczenie dań mięsnych i potraw smażonych: podawanie dań mięsnych maksymalnie 2 razy w tygodniu oraz potraw smażonych również maksymalnie 2 razy w tygodniu, przy jednoczesnym preferowaniu technik takich jak pieczenie, duszenie i gotowanie na parze;
- zupy na wywarach warzywnych: przygotowywanie zup wyłącznie na bazie wywaru warzywnego (bez dodatku mięsa) co najmniej 2 razy w tygodniu;
- obowiązkowe danie rybne: ujęcie w jadłospisie co najmniej raz w tygodniu ryby (ze wskazaniem na tłuste ryby morskie);
- wyłącznie naturalne składniki: bezwzględne przestrzeganie zakazu stosowania produktów MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), koncentratów, zup w proszku, kostek rosołowych oraz przypraw instant zawierających wzmacniacze smaku.

21. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno- techniczne do przewozu żywności).

Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych, wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem):

- Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);

- Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków w odpowiednich temperaturach (minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, surówki) 15°C).
- 22.** Stan posiłków i sposób dowożenia muszą spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej. Wykonawca do każdej dostawy produktów (co do których jest wymagane posiadanie tego dokumentu) dostarczy HDI – Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.
- 23.** Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć (do stołówki) i przekazać personelowi szkół. Sprawy związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług oddziałów przedszkolnych i szkolnych obciążają Zamawiającego.
- 24.** Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wymaganą ilość posiłków (w tym diet) zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek do degustacji.
- 25.** Wykonawca zobowiązany jest do odbioru termosów oraz pojemników, w których dostarczane będą posiłki każdego dnia tak, aby brudne termosy i pojemniki nie zostawały w przedszkolu/szkole do dnia następnego.
- 26.** Na Wykonawcy ciąży obowiązek przechowywania próbek pożywienia. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych każdego dnia posiłków przez okres nie krótszy niż 72 godziny z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 27.** W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
- 28.** W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
- 29.** Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 7 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni w sposób następujący, nabywca – Gmina Obsza, odbiorca – szkoła lub przedszkole. Każdy odbiorca będzie fakturowany z osobna.
- 30.** Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji – Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia – telefonicznie lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w § 6 umowy.

31. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Wykonawcę z Dyrektorem Szkoły i/lub z ustanowionym przedstawicielem Zamawiającego.
32. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym w Biłgoraju.
33. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
34. Przed rozpoczęciem świadczenia usługi Wykonawca zobowiązuje się przedstawić Zamawiającemu dokumenty wymagane przepisami art. 21 ust. 1-5 ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1802) – dotyczące wszystkich osób sprawujących opiekę nad dziećmi w czasie wydawania posiłków.
35. W przypadku wydawania posiłków przez osoby w stosunku do których wykonawca nie przedstawił ww. dokumentów wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 1.000 zł za każdy stwierdzony przypadek. Niezależnie od kary umownej wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia ww. dokumentów.

§ 3

1. Wykonawca będzie świadczył usługi w okresie od **02-09-2026 r.** do **31-07-2027 r.**

§ 4

Wynagrodzenie wykonawcy.

1. Strony umowy ustalają **maksymalne wynagrodzenie brutto** za przedmiot niniejszej umowy (za sztuk posiłków) **na kwotę zł (słownie złotych:),** w tym kwota netto (słownie złotych:) oraz należny podatek VAT w wysokości 8%, tj. **zł,**
przy czym koszt jednego posiłku wynosi zł brutto i składa się z:
 - a) kosztu zakupu surowców zużytych do przygotowania 1 posiłku (tzw. „wsadu do kotła”) **zł brutto**
 - b) kosztu przygotowania i dostarczenia 1 posiłku **zł brutto**
2. Cena jednostkowa całkowita obiadu jest ceną ryczałtową. Zmiana ceny możliwa jest jedynie w przypadku zastosowania waloryzacji, o której mowa w § 6 lub przypadkach uzasadnionych przepisami prawa, w szczególności ustawy Pzp.
3. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za rzeczywistą ilość dostarczonych posiłków. Wynagrodzenie będzie stanowiło iloczyn dostarczonych zgodnie z umową posiłków i ceny jednostkowej posiłku podanej w formularzu ofertowym, który stanowi załącznik do Umowy.
4. Na podstawie art. 433 pkt 4) ustawy Pzp Zamawiający informuje, że bez względu na ostateczną liczbę zamówionych posiłków Wykonawca otrzyma wynagrodzenie odpowiadające wartości 50 % pierwotnej wartości umowy.

5. Z zastrzeżeniem ust. 4, Wykonawcy nie przysługuje zarówno roszczenie o zrealizowanie Umowy do pełnego wyczerpania szacunkowych limitów wynikających ze szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, jak i roszczenie o odszkodowanie z tego tytułu.

§ 4¹

1. Pozostałe do wypłaty wynagrodzenie Wykonawcy może zostać odpowiednio zmienione (zmniejszone lub zwiększone) w wysokości wynikającej ze wskaźnika wzrostu (spadku) cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowanego przez Główny Urząd Statystyczny w ujęciu miesiąc do miesiąca – dalej jako: „wskaźnik GUS”.
2. Strona może złożyć wniosek o dokonanie zmiany pozostałego do wypłaty wynagrodzenia, o której mowa w ust. 1, jeżeli przemnożone przez siebie kolejne wskaźniki GUS przekroczy poziom 1,05 lub spadną poniżej 0,95.
3. Wniosek o zmianę wynagrodzenia może zostać złożony **jednokrotnie**, o ile pomiędzy odpowiednio zawarciem umowy a złożeniem wniosku lub dokonaną wcześniej waloryzacją wynagrodzenia (na podstawie niniejszego paragrafu) a złożeniem kolejnego wniosku o taką zmianę, wskaźnik GUS przekroczył poziom 1,05 lub spadnie poniżej 0,95.
4. Wskaźnik waloryzacji należy obliczyć za pomocą następującego wzoru:

$$W_w = \frac{W_0}{100} \times \frac{W_1}{100} \times \frac{W_2}{100} \times \frac{W_3}{100} \times \dots \times \frac{W_n}{100}$$

gdzie:

„W_w” – obliczony wskaźnik waloryzacji;

„W₀” – wskaźnik „0” odpowiednio za miesiąc podpisania umowy lub miesiąc złożenia

poprzedniego wniosku w przedmiocie zmiany wynagrodzenia

„W₁”, „W₂”, „W₃” – kolejne wskaźniki za następne miesiące po miesiącu „W₀”

„W_n” – ostatni wskaźnik dla badanego okresu

5. Wartość zmiany wynagrodzenia pozostałego do zapłaty oblicza się za pomocą następującego wzoru:

Jeżeli wskaźnik GUS przekroczył poziom 1,05:

$$W_z = (W_w - W_k) \times W_p$$

Jeżeli wskaźnik GUS spadnie poniżej 0,95:

$$W_z = (W_w + W_k) \times W_p$$

gdzie:

„Wz” – wartość pozostałego do zapłaty wynagrodzenia po waloryzacji

„Ww” – wskaźnik waloryzacji ustalony zgodnie z pkt 4

„Wp” – wartość pozostałego do zapłaty wynagrodzenia, o którego waloryzację

Strona wnioskuje

„Wk” – wartość wskaźnika korygującego, wynoszącego 0,025

6. Wykonawca zobowiązany jest do wykazania wpływu zmiany wskaźnika GUS na wykonanie przedmiotu Umowy, w szczególności składając uzasadnienie faktyczne i prawne, wskazanie zmiany cen materiałów i kosztów w okresie objętym wnioskiem waloryzacyjnym.
7. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia dokonana w oparciu o zapisy niniejszego paragrafu wynosi łącznie 5% pierwotnego wynagrodzenia brutto Wykonawcy.
8. Zmiana Umowy skutkuje zmianą wynagrodzenia jedynie w zakresie płatności realizowanych po dacie złożenia wniosku, pod warunkiem zawarcia aneksu do Umowy.
9. Każda ze Strony jest uprawniona do wystąpienia z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia.
10. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione oparciu o zapisy niniejszego paragrafu, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są następujące warunki:
 - 1) przedmiotem umowy są dostawy lub usługi;
 - 2) okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.
11. W przypadku, gdyby którykolwiek ze wskaźników przestał być dostępny, wówczas strony uzgodnią inne, najbardziej zbliżone, wskaźniki publikowane przez GUS.

§ 5

1. Rozliczenie za wykonane usługi nastąpi w oparciu o miesięczne faktury, płatne w terminie 30 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego wystawionych za faktyczną ilość wydanych posiłków zgodną z zamówieniami Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w fakturze placówki, której dana faktura dotyczy. Płatnikiem faktur będzie Zamawiający, Gmina Obsza.
3. Zasady wystawiania faktur:
 - 1) Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktury w Krajowym Systemie eFaktur:

(Nabywca)

Gmina Obsza

Obsza 36

23-413 Obsza

NIP 918-19-88-929

(Odbiorcy)

- **Gminnego Przedszkola w Woli Obszańskiej”, Wola Obszańska 106A, 23-413, NIP: 9182175743**
 - **Szkoła Podstawa im. Prymasa Tysiąclecia, ks. Kard. Stefana Wyszyńskiego w Babicach, Babice 108a, 23-413 Obsza, NIP: 9181823312**
 - **Szkoły Podstawowej w Obszy, Obsza 70a, 23-413 Obsza, NIP: 9181823306**
 - **Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zamchu, Zamch 117, 23-413 Obsza, NIP 9181823275**
- 2) Zapłata faktury nastąpi z uwzględnieniem przepisów art. 108a ust. 1a ustawy o podatku od towarów i usług.
- 3) Strony zgodnie postanawiają, że warunkiem zapłaty w umówionym terminie za fakturę wystawioną przez czynnego podatnika VAT jest wskazanie przez Wykonawcę dla potrzeb dokonania zapłaty rachunku bankowego zawartego na dzień zlecenia przelewu w wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96b ust. 1 ustawy o VAT - Wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, najpóźniej na 5 dni roboczych przed wyznaczonym terminem płatności.
- 4) W przypadku, w którym Wykonawca, dla potrzeb płatności, wskaże rachunek bankowy zawarty w powyższym Wykazie w terminie późniejszym, ustalony pierwotnie termin płatności ulega wydłużeniu i wynosi 5 dni roboczych od dnia wskazania rachunku ujawnionego w/w Wykazie.

§ 6

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

- 1) za opóźnienie w dostawie posiłków, które przekroczy 15 minut, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości: 100,00 zł za każde kolejne rozpoczęte 15 minut,⁴
- 2) w przypadku niedostarczenia posiłku przez Wykonawcę, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 2000,00 zł za każdy przypadek. W takim wypadku Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłku u innego producenta posiłków, a koszt takiego zamówienia poniesie Wykonawca,
- 3) w przypadku zwłoki w dostarczeniu posiłku na skutek złożonej reklamacji, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości: 200,00 zł za każde rozpoczęte 30 minut zwłoki,
- 4) w przypadku stwierdzenia, że dostarczony posiłek jest niezgodny z Umową, Opisem przedmiotu zamówienia lub przepisami, Zamawiający naliczy

⁴ Zamawiający informuje, że uzasadnieniem kary umownej jest wpływ usługi na organizację placówki.

- Wykonawcy karę umowną w wysokości 2 000,00 zł za każdy przypadek, a gdy posiłek ten nie będzie nadawał się do spożycia – 5 000 zł za każdy przypadek,
- 5) w przypadku niedostarczenia jadłospisu w terminie wymaganym umową, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 100,00 zł za każdy dzień zwłoki,
 - 6) w przypadku stwierdzenia, że posiłki zostały przygotowane w kuchni, która nie spełnia wymagań stawianych takiemu pomieszczeniu w związku z realizacją Usługi, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 3 000,00 zł za każdy przypadek,
 - 7) w przypadku stwierdzenia, że posiłki były przewożone środkiem transportu, który nie spełnia wymagań stawianych takiemu pojazdowi w związku z realizacją Usługi, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 2 500,00 zł za każdy przypadek,
 - 8) w każdym przypadku niedopełnienia obowiązku, o którym mowa w § 12 ust. 1 umowy – w wysokości 300,00 zł za każdy dzień roboczy, w którym osoba niezatrudniona przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę wykonywała czynności wymienione w § 12 ust. 1 umowy,
 - 9) za zwłokę w dostarczeniu oświadczenia, o którym mowa w § 12 ust. 2 lub 5 umowy w wysokości 100,00 zł za każdy dzień zwłoki liczonej odpowiednio od terminu, o którym mowa w § 12 ust. 2 lub 5 umowy,
 - 10) za zwłokę w poinformowaniu Zamawiającego o zmianie, o której mowa w § 12 ust. 3 umowy - w wysokości po 100,00 zł za każdy dzień zwłoki liczonej od terminu, o którym mowa w § 12 ust. 3 umowy.
 - 11) w przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy.
 - 12) W przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego lub rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy.
2. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
 3. Zamawiający ma prawo do potrącenia kar umownych z faktury przedłożonej do zapłaty przez Wykonawcę, bez jego zgody, po uprzednim powiadomieniu Wykonawcy o podstawie i wysokości naliczonej kary umownej i wyznaczeniu mu 5 dniowego terminu zapłaty tej kary.
 4. Strony zastrzegają możliwość kumulatywnego naliczania kar umownych z różnych tytułów. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, które może naliczyć każda ze stron wynosi 25 % wynagrodzenia brutto.

§ 7

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy:
 - 1) w przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w art. 456 ustawy Pzp,

- 2) w przypadku co najmniej trzykrotnego naliczenia Wykonawcy kary umownej z tytułu opóźnienia w dostarczeniu posiłku,
 - 3) w przypadku dwukrotnego niedostarczenia posiłków,
 - 4) w przypadku co najmniej trzykrotnego wystąpienia opóźnienia w dostarczaniu posiłków,
 - 5) w przypadku choćby jednokrotnego stwierdzenia, że Wykonawca realizuje Usługę wykorzystując kuchnię lub środek transportu lub pojemniki niezgodne z umową, Opisem przedmiotu zamówienia lub przepisami,
 - 6) w przypadku co najmniej dwukrotnego stwierdzenia, że średnia wartość wkładu do kotła w okresie obowiązywania jadłospisu dekadowego nie osiągnęła wartości zadeklarowaną w ofercie,
 - 7) w przypadku choćby jednokrotnego stwierdzenia, że osoby oddelegowane przez Wykonawcę do wykonania usługi znajdowały się w czasie jej wykonywania pod wpływem alkoholu lub innych środków odurzających,
 - 8) w przypadku, gdy Wykonawca nie rozpoczął dostaw obiadów lub przerwał ich realizację i nie wznowił przez okres dłuższy niż 2 dni, w których dostawy powinny być świadczone,
 - 9) w przypadku, gdy Wykonawca nie spełnia wymogów i standardów jakościowych, co zostanie potwierdzone przez SANEPID (naruszanie norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych),
2. W przypadku odstąpienia od umowy o którym mowa w ust. 1 Wykonawca ma prawo żądać jedynie wynagrodzenia należnego za rzeczywiście dostarczone zgodnie z umową posiłki do dnia odstąpienia od umowy.
 3. Odstąpienie może nastąpić w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiedzy o wystąpieniu okoliczności, o których mowa w ust. 1, poprzez złożenie Wykonawcy oświadczenia o odstąpieniu. Oświadczenie składa się w formie pisemnej lub formie elektronicznej wraz z uzasadnieniem.
 4. Odstąpienie od umowy będzie wywierało skutek pomiędzy stronami umowy z momentem doręczenia drugiej stronie oświadczenia o odstąpieniu i będzie wywierało skutek na przyszłość, przy zachowaniu w pełni przez Zamawiającego wszystkich uprawnień, które Zamawiający nabył przed datą złożenia oświadczenia o odstąpieniu, w tym w szczególności uprawnień z kar umownych i odszkodowania.

§ 8

Zmiany umowy

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności i będą dopuszczalne w granicach unormowania art. 454 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, z zastrzeżeniem zmian wprowadzonych na podstawie art. 455 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zmiana postanowień niniejszej umowy w zakresie odnoszącym się do wynagrodzenia Wykonawcy jest dopuszczalna w przypadku:
 - a) zaistnienia konieczności czasowego zawieszenia lub ograniczenia funkcjonowania szkoły ze względu na sytuację epidemiologiczną na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej, poprzez proporcjonalne zmniejszenie wynagrodzenia wykonawcy,

- b) zmiany liczby dzieci lub wychowanków uczęszczających do Szkoły wraz z jednoczesną zmianą zamawianych obiadów lub zestawów posiłków;
3. Zmiany, o których mowa w niniejszym paragrafie mogą być dokonane tylko, jeżeli jest to niezbędne dla prawidłowego wykonania umowy.
 4. Wszelkie zmiany umowy wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej i podpisania przez obydwie strony umowy.
 5. Z wnioskiem o zmianę umowy może wystąpić zarówno Wykonawca, jak i Zamawiający.
 6. Wszystkie powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią one jednak zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.

§ 9

1. W razie sporu na tle wykonania niniejszej Umowy o wykonanie usług w sprawie zamówienia publicznego Wykonawca jest zobowiązany przede wszystkim do wyczerpania drogi postępowania reklamacyjnego.
2. Reklamacje wykonuje się poprzez skierowanie konkretnego roszczenia do Zamawiającego.
3. Zamawiający ma obowiązek do pisemnego ustosunkowania się do zgłoszonego przez Wykonawcę roszczenia w terminie 21 dni od daty zgłoszenia roszczenia.
4. W razie odmowy przez Zamawiającego uznania roszczenia Wykonawcy, względnie nie udzielenia odpowiedzi na roszczenie w terminie, o którym mowa w ust. 3, Wykonawca uprawniony jest do wystąpienia na drogę sądową.
5. Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej Umowy jest właściwy dla Zamawiającego Sąd Powszechny.

§ 10

Zamawiający informować będzie Wykonawcę e-mailem o dokładnej ilości posiłków do wykonania w miesiącu poprzedzającym miesiąc zamówienia.

§ 11

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową stosuje się przepisy Ustawy o zamówieniach publicznych, Kodeksu Cywilnego oraz w sprawach procesowych przepisy Kodeksu Postępowania Cywilnego.

§ 12

Klauzula zatrudnienia

1. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, przez cały okres realizacji zamówienia, wszystkich osób wykonujących następujące czynności:
 - **przygotowywanie, transport posiłków**
 - **sprzątanie pomieszczeń***(obowiązek ten nie dotyczy sytuacji, gdy czynności te będą wykonywane samodzielnie i osobiście przez osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą w postaci tzw. samozatrudnienia jako podwykonawcy).*
2. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie do spełniania przez wykonawcę

lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

a) żądania następujących oświadczeń i dokumentów:

- oświadczenia zatrudnionego pracownika,
- oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
- poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
- innych dokumentów zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

3. Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o każdym przypadku zmiany sposobu zatrudnienia osób wykonujących ww. czynności nie później niż w terminie 5 dni od dokonania takiej zmiany.
4. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
5. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu aktualne dokumenty wskazane w ust. 2.
6. W przypadku niewywiązania się z obowiązków, o których mowa w ust. 1-4 lub 5, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty właściwej kary umownej.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wprowadzenia w umowach z podwykonawcami stosownych zapisów, zobowiązujących do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, przez cały okres realizacji zamówienia, wszystkich osób wykonujących czynności wymienione w ust. 1 oraz umożliwiających Zamawiającemu przeprowadzenie kontroli realizacji tego obowiązku.

§ 13

Podwykonawca

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części przedmiotu umowy Podwykonawcy.
2. Wykonawca na dzień zawarcia niniejszej umowy, zgodnie z informacją złożoną w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia, zamierza powierzyć niżej wskazanym Podwykonawcom następujące części zamówienia:

1)
2)
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość prac, które wykonuje przy pomocy Podwykonawców.
4. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania i zaniechania osób, z których pomocą wykonuje przedmiot umowy, jak za własne działania i zaniechania.

§ 14

Umowę niniejszą sporządza się w 3 egzemplarzach, w tym: dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

§ 15

Wykaz załączników do Umowy:

- SWZ
- Oferta

W imieniu Zamawiającego	W imieniu Wykonawcy
..... <i>(Imię i Nazwisko, funkcja)</i>	 <i>(Imię i Nazwisko, funkcja)</i>
..... <i>(kontrasygnata Skarbnika)</i>	