Załącznik nr 3 do SWZ

(Projekt)

UMOWA NR ……/2026

zawarta w dniu …… r. w Świątnikach Górnych pomiędzy:
Gminą Świątniki Górne z siedzibą: ul. Bruchnalskiego 36, 32-040 Świątniki Górne,
NIP: 9442226987 , reprezentowaną przez:
Dyrektora Żłobka Samorządowego w Świątnikach Górnych – ……..,
działającego na podstawie pełnomocnictwa Burmistrza Miasta i Gminy Świątniki Górne,
przy kontrasygnacie Głównej Księgowej Pani Magdaleny Gwóźdź
zwaną dalej **„Zamawiającym”**,
a ……..…….,
z siedzibą w …… przy ul. ……..……,
NIP: ……., REGON: ……,
reprezentowanym/-ą przez: ……..……,
zwanym/-ą w dalszej części Umowy **„Wykonawcą”**.

Umowa niniejsza została zawarta w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 793 ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”.

§ 1.

Przedmiot Umowy i podstawy prawne

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji kompleksową, sukcesywną usługę polegającą na przygotowaniu, transporcie i dostarczeniu całodziennego wyżywienia (cateringu) dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat uczęszczających do Żłobka Samorządowego w Świątnikach Górnych, zlokalizowanego przy ul. K. Bruchnalskiego 35a, 32-040 Świątniki Górne, zwaną dalej „przedmiotem Umowy”.
2. Wykonawca zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania przepisów prawa w zakresie zdrowego żywienia dzieci w wieku do lat 3, w tym w szczególności:
1) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.);
2) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie wymagań dotyczących żywienia dzieci w placówkach opieki;

3) Aktualnych norm żywienia dla populacji Polski opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (NIZP PZH-PIB);

4) Zaleceń Instytutu Matki i Dziecka (IMiD) dotyczących żywienia dzieci w wieku do lat 3;

5) Wytycznych i zaleceń Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej (NCEŻ);

6) Rozporządzenia (WE) nr 178/2002, Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

3. W ramach realizacji przedmiotu Umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

1) zakupu surowców spożywczych i ich magazynowania;

2) przygotowywania posiłków (śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy składający się z zupy i drugiego dania, podwieczorek, napoje) z uwzględnieniem diet eliminacyjnych/indywidualnych (z zastrzeżeniem, że posiłki dla dzieci najmłodszych muszą być zmiksowane);

3) porcjowania, pakowania oraz transportu posiłków do budynku Żłobka;

4) odbioru pojemników transportowych oraz ich mycia i dezynfekcji;

5) odbioru i utylizacji resztek żywieniowych i odpadów na własny koszt;

6) prowadzenia pełnej dokumentacji HACCP, GHP i GMP oraz zapewnienia identyfikowalności produktów;

7) ścisłej współpracy z Dyrektorem placówki oraz zapewnienia stałej współpracy z kwalifikowanym dietetykiem.

§ 2.
Wielkość zamówienia i zasady zamawiania posiłków

1. Szacunkowa liczba dzieci uczęszczających do Żłobka wynosi 60 dzieci. Podana liczba ma charakter wyłącznie orientacyjny.

2. Rzeczywista liczba zamawianych posiłków zależeć będzie od frekwencji dzieci, liczby zapisanych dzieci, zgłoszonych nieobecności oraz organizacji pracy placówki.

3. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie (w tym roszczenie odszkodowawcze lub o dodatkowe wynagrodzenie) z tytułu niewykorzystania pełnej szacunkowej liczby przewidywanych posiłków. Rozliczenie następować będzie wyłącznie za faktycznie zamówione i dostarczone posiłki. Zamawiający zastrzega, że zleci usługi o wartości nie mniejszej niż 20% maksymalnej wartości wynagrodzenia, o której mowa w § 10 ust. 2.

4. Zamawianie posiłków na dany dzień odbywać się będzie drogą elektroniczną (poprzez dedykowany system elektroniczny, e-mail lub aplikację), a w sytuacjach awaryjnych telefonicznie, do godziny 7:00 danego dnia roboczego. Jeżeli zamówienie obejmuje dane osobowe dzieci, w tym informacje o indywidualnych dietach, alergiach lub przeciwwskazaniach

żywieniowych, przekazanie następuje wyłącznie poprzez uzgodniony i odpowiednio zabezpieczony kanał komunikacji, na zasadach określonych w § 20 i załączniku nr 6. W komunikacji telefonicznej wymagane jest uprzednie potwierdzenie tożsamości i uprawnienia odbiorcy informacji; przekazane ustalenia dotyczące danych dzieci należy niezwłocznie potwierdzić zabezpieczonym kanałem.

5. Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za posiłki, które zostały prawidłowo odwołane/odmówione przez Zamawiającego w terminie wskazanym w ust. 4.

6. W przypadku przerw w pracy Żłobka (np. przerwa wakacyjna, remontowa, ferie), usługa ulega odpowiedniemu zawieszeniu po uprzednim zawiadomieniu Wykonawcy z 7-dniowym wyprzedzeniem.

7. Wykonawca w całym okresie realizacji przedmiotu Umowy zobowiązany jest do zachowania standardów określonych w jadłospisach dołączonych do oferty przez cały okres jej realizacji. Niespełnienie tego warunku skutkować będzie odmową akceptacji jadłospisów przez Zamawiającego.

§ 3.
Harmonogram i warunki dostaw posiłków

1. Posiłki będą dostarczane do siedziby Żłobka Samorządowego w Świątnikach Górnych przy ul. K. Bruchnalskiego 35a w dniach pracy Żłobka, zgodnie z następującym harmonogramem:

1) Śniadanie: 7:00–7:45;

2) Drugie śniadanie: 9:00–10:00;

3) Obiad: 10:00–10:45;

4) Podwieczorek: do 13:30.

2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dogrzewania ani dalszej obróbki termicznej posiłków na terenie Żłobka.

3. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia i kontrolowania odpowiednich temperatur posiłków w momencie ich wydawania/odbioru w Żłobku:

1) zupy: min. 75°C;

2) drugie dania i sosy: min. 65°C;

3) dania zimne: max. 8°C;

4) nabiał i desery mleczne: 2°C – 6°C.

4. Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu posiadającymi aktualną decyzję/zezwolenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, wyznaczonymi wyłącznie do przewozu żywności lub posiadającymi wydzieloną strefę uniemożliwiającą zanieczyszczenie, które Wykonawca wykazał na potwierdzenie spełniania warunku udziału.

Zabrania się przewożenia żywności razem ze środkami chemicznymi, odpadami czy środkami czystości.

5. Pojazdy transportowe muszą posiadać izolację termiczną oraz wyposażenie do rejestracji i monitorowania temperatury podczas przewozu.

§ 4.

Standardy jakościowe posiłków i technologia przygotowania

1. Posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy z produktów świeżych, pełnowartościowych, pierwszego gatunku, posiadających aktualne terminy przydatności i pochodzących z legalnych, nadzorowanych źródeł.

2. Bezwzględny zakaz stosowania:

1) tłuszczów utwardzonych,

2) produktów zawierających olej palmowy jako główny tłuszcz,

3) zup instant,

4) sosów instant,

5) koncentratów obiadowych,

6) dań typu fast food,

7) produktów typu instant,

8) gotowych mieszanek panierujących,

9) produktów z wysoką zawartością glutaminianu sodu,

10) napojów gazowanych,

11) produktów energetycznych,

12) wyrobów alkoholowych.

3. Szczegółowe wymagania dotyczące Surowców:

1) Wymagania dotyczące mięsa i produktów mięsnych:

a) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania mięsa oraz produktów mięsnych wysokiej jakości, świeżych i pochodzących z legalnych, nadzorowanych źródeł.

b) Zabrania się stosowania mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) oraz produktów zawierających MOM, w szczególności parówek, kiełbas, wędlin, pasztetów i innych wyrobów mięsnych.

c) Mięso wykorzystywane do przygotowania posiłków musi być pozbawione niedozwolonych dodatków oraz odpowiednio przygotowane do spożycia przez dzieci do lat 3.

d) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli składu produktów mięsnych oraz żądania przedstawienia etykiet, specyfikacji produktów i dokumentów potwierdzających ich skład.

e) Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany posiłków niespełniających wymagań określonych w niniejszym dokumencie.

2) Wymagania dotyczące ryb i produktów rybnych:

a) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania ryb wysokiej jakości, świeżych lub mrożonych, pochodzących z legalnych i kontrolowanych źródeł.

b) Zaleca się wykorzystywanie ryb o niskiej zawartości rtęci, takich jak: dorsz, mintaj, morszczuk, łosoś i pstrąg. Zabrania się podawania ryb o wysokiej zawartości rtęci, w szczególności miecznika, rekina, marlina i dużych gatunków tuńczyka.

c) Ryby muszą być podawane po dokładnej obróbce termicznej, bez ości, skóry i innych elementów mogących stanowić zagrożenie dla dzieci.

d) Zabrania się stosowania gotowych, wysokoprzetworzonych produktów rybnych, takich jak paluszki rybne, panierowane gotowe filety oraz produkty zawierające mięso rybne oddzielone mechanicznie.

e) Potrawy rybne powinny być przygotowywane poprzez gotowanie, pieczenie lub duszenie, bez smażenia w głębokim tłuszczu. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia potraw rybnych co najmniej raz w tygodniu, z uwzględnieniem wieku i potrzeb żywieniowych dzieci.

f) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli rodzaju, jakości i składu produktów rybnych wykorzystywanych do przygotowywania posiłków.

3) Warzywa i owoce: warzywa świeższe dodawane do każdego obiadu; owoce świeże, sezonowe podawane minimum 3 razy w tygodniu (nie dopuszcza się zastępowania owoców wyłącznie musami/sokami).

4) Pieczywo podawane do posiłków musi być świeże, wysokiej jakości, o dobrym składzie, bez zbędnych dodatków technologicznych, w szczególności sztucznych konserwantów, barwników i ulepszaczy. Dopuszcza się zakup pieczywa od zewnętrznych dostawców.

Produkty zbożowe, takie jak ciasta i placki podawane do śniadań i podwieczorków, muszą być przygotowywane i wypiekane samodzielnie przez Wykonawcę. Nie dopuszcza się stosowania gotowych ciast i placków zakupionych od innych podmiotów.

W jadłospisie należy zapewnić istotny udział produktów pełnoziarnistych, takich jak kasza gryczana, kasza jęczmienna, płatki owsiane, ryż brązowy oraz makaron pełnoziarniste.

5) Tłuszcze i przyprawy: masło, olej rzepakowy, oliwa z oliwek. Sól i cukier muszą być rygorystycznie ograniczane zgodnie z normami NIZP PZH-PIB dla dzieci do lat 3. Zupy muszą być gotowane na wywarach naturalnych (zabrania się stosowania kostek bulionowych); minimum 2 razy w tygodniu zupy muszą być sporządzone wyłącznie na wywarach warzywnych.

4. Technologia obróbki: Preferuje się gotowanie, gotowanie na parze, duszenie oraz pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych. Zabrania się smażenia w głębokim tłuszczu oraz wielokrotnego używania oleju.

§ 5.

Wymagania dotyczące jadłospisów i gramatury

1. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów miesięcznych, ze szczegółowo wyliczoną wartością odżywczą i energetyczną dla dzieci do lat 3 i przedkładania ich upoważnionemu przedstawicielowi Zmawiającego na min. 7 dni przez rozpoczęciem miesiąca.
2. Zasady różnorodności menu w cyklu 10-dniowym:
1) Identyczny obiad nie może powtórzyć się częściej niż raz na 20 dni żywieniowych;
2) To samo śniadanie i ten sam podwieczorek nie mogą wystąpić częściej niż raz na 15 dni;
3) W jednym tygodniu nie dopuszcza się podawania dwóch identycznych zup ani dwóch identycznych dodatków skrobiowych jako głównego składnika drugiego dania;
4) W okresie 10 dni menu musi zawierać: 10 różnych zup, 10 drugich dań, 10 śniadań, 10 podwieczorków, min. 15 różnych warzyw oraz min. 10 różnych owoców;
5) Struktura menu na 10 dni:
drób – min. 3 razy;
wieprzowina – max. 2 razy;
wołowina lub cielęcina – min. 1 raz;
obiad mięsny min. 2 razy w tygodniu;
obiad w 100% roślinny – min. 1 raz w tygodniu;
obiad rybny – min. 1 raz w tygodniu.
6) Minimalne gramatury posiłków (po obróbce termicznej):
1) Śniadanie: pieczywo min. 35 g, dodatek białkowy min. 25 g, warzywa min. 10 g, masło min. 6 g, napój 150 ml.
2) Drugie śniadanie: owoce min. 100 g LUB jogurt min. 150 g lub koktajl 180 ml.
3) Zupa: minimum 210 ml.
4) Drugie danie: produkt białkowy (mięso/ryba) min. 70 g po obróbce; dodatek skrobiowy (ziemniaki/kasza/ryż/makaron) min. 90 g; warzywa min. 40 g; sos min. 40 ml.
5) Podwieczorek: produkt główny (np. ciasto własnego wypieku Wykonawcy, kisiel/budyń owocowy, mus) min. 90 g; napój min. 150 ml.
7) Kaloryczność posiłków powinna być dostosowana do wieku dzieci tj minimum 700 - 750 kal.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, uprawnienia, zaplecze techniczne i osobowe niezbędne do należytego i terminowego wykonania Umowy oraz że w cenie oferty uwzględnił wszystkie koszty związane z realizacją Umowy.

§ 6.

Diety eliminacyjne i indywidualne

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dietetycznych dla dzieci posiadających zalecenia lekarskie lub zgłoszonych przez Zamawiającego (m.in. dieta bezglutenowa, bezmleczna, bezlaktozowa, bezjajeczna, bez soi, bez orzechów, bez ryb, wegetariańska, wegańska, cukrzycowa) w cenie podstawowego osobo-dnia.
2. Posiłki dietetyczne muszą być przygotowywane na wydzielonym stanowisku produkcyjnym, z użyciem dedykowanych naczyń, w sposób wykluczający zanieczyszczenie krzyżowe alergenami. Bezwzględnie zabrania się przygotowywania diety poprzez mechaniczne usunięcie składnika z gotowego posiłku (np. zdjęcie panierki).
3. Dla każdej diety Wykonawca sporządza osobny jadłospis z wykazem zamienników i alergenów zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 1169/2011.
4. Każdy pojemnik z dietą musi posiadać trwałe oznaczenie zawierające: nazwę placówki, nazwę grupy, rodzaj diety, nazwę potrawy, indywidualny identyfikator dziecka uzgodniony z Żłobkiem albo – jeżeli jest to niezbędne do bezpiecznego i jednoznacznego wydania posiłku – imię i nazwisko dziecka, datę i godzinę produkcji, godzinę pakowania, termin przydatności oraz numer partii. Oznaczenia zawierające dane dzieci należy zabezpieczyć przed dostępem osób nieupoważnionych; nie mogą być one eksponowane w miejscach ogólnodostępnych. Wykonawca nie umieszcza na pojemnikach nazw chorób ani szczegółowych informacji medycznych, jeżeli do prawidłowego wydania posiłku wystarcza oznaczenie diety lub alergenu.

§ 7.

Wymagania w zakresie personelu, dietetyka i potencjału technicznego

1. Pojemniki transportowe: Posiłki muszą być dostarczane w dedykowanych, szczelnych, czystych i zdezynfekowanych pojemnikach termoizolacyjnych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
2. Kwalifikacje i higiena personelu: Osoby zaangażowane w produkcję i transport posiłków muszą posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

§ 8.

Uprawnienia kontrolne Zamawiającego, próby żywnościowe i reklamacje

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej i niespodziewanej kontroli jakości świadczonych usług na każdym etapie, w tym do:
1) Ważenia porcji, pomiaru temperatur, degustacji i weryfikacji składu potraw;

2) Wglądu do dokumentacji HACCP, rejestrów temperatur oraz etykiet i specyfikacji surowców;

3) Kontroli zakładu produkcyjnego oraz środków transportu Wykonawcy po uprzednim powiadomieniu.

2. Zamawiający ma prawo zlecić niezależne badania laboratoryjne dostarczonych potraw. W przypadku stwierdzenia niezgodności z Umową lub normami sanitarnymi, koszty badań w całości ponosi Wykonawca.

3. Wykonawca ma obowiązek pobierania i przechowywania próbek żywnościowych ze wszystkich przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami.

4. Procedura Reklamacyjna:

1) W przypadku stwierdzenia wad (np. zaniżona gramatura, niewłaściwa temperatura, wada smakowa/zapachowa, obecność ciał obcych, pomylona dieta, opóźnienie), Zamawiający zgłosi reklamację telefonicznie lub e-mailowo.

2) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia pełnowartościowych posiłków zastępczych w czasie nie dłuższym niż 90 minut od zgłoszenia (lub krótszym, jeśli wymaga tego organizacja pracy Żłobka).

§ 9.

Okres realizacji zamówienia

Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy i obowiązuje nie wcześniej niż od dnia 2 stycznia 2027 r. do dnia 31 grudnia 2027 r.

§ 10.

Wynagrodzenie i warunki płatności

1. Ceny jednostkowe brutto za posiłki ustala się zgodnie z ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 1 do Umowy.

2. Maksymalna wartość całkowita niniejszej Umowy wynosi kwotę …… zł brutto.

3. Rozliczenie za wykonane usługi następować będzie w okresach miesięcznych z dołu. Ilości posiłków, ich rodzaj i liczba dzieci nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do ich pełnej realizacji, ani też podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń odszkodowawczych z tytułu niezrealizowania całości zamówienia, ponieważ ich ilość jest uzależniona od bieżących, rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z liczbą dzieci które korzystają z żywienia. Zamawiający zastrzega jednak, że zleci usługi o wartości co najmniej 20 % maksymalnego wynagrodzenia za wykonanie zamówienia.

4. Podstawą do wystawienia faktury VAT jest podpisany przez Dyrektora Żłobka bez zastrzeżeń miesięczny protokół odbioru usług.

5. Należność Wykonawcy oparta na wystawionej fakturze zostanie przelana na rachunek bankowy Wykonawcy, w terminie do 14 dni; bieg terminu płatności rozpoczyna się na zasadach dotyczących faktur ustrukturyzowanych określonych w niniejszym paragrafie, tj. co do zasady od dnia dostarczenia faktury do systemu KSeF strony Zamawiającej, a w przypadku awarii KSeF – na zasadach tam wskazanych. Termin płatności uważa się za zachowany, jeżeli obciążenie rachunku bankowego nastąpi w wyżej wymienionym terminie.

6. Zamawiający informuje, że akceptuje przyjmowanie faktur elektronicznych w ustandaryzowanym formacie za pośrednictwem Platformy elektronicznego Fakturowania. Szczegółowe informacje dotyczące platformy znajdują się na stronie internetowej www.efaktura.gov.pl.

7. Na prawidłowo wystawionej fakturze, przy użyciu KSeF, należy wskazać następujące dane:

- nabywcę określonego w systemie KseF jako tzw. „Podmiot2”:

Gmina Świątniki Górne,
Ul. Bruchnalskiego 36,
32-040 Świątniki Górne,
NIP 944 222 69 87

- odbiorcę określanego w systemie KseF jako tzw. „Podmiot3”.:

Żłobek Samorządowy w Świątnikach Górnych,
Ul. Bruchnalskiego 35 a,
32-040 Świątniki Górne
NIP 944 229 59 71

8. Za termin zapłaty uznaje się dzień, obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego poleceniem przelewu na wskazany w treści faktury rachunek bankowy Wykonawcy kwoty wynikającej z faktury.

9. Wynagrodzenie należne Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy płatne będzie przez Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze ……, z zastrzeżeniem ust. 11 i ust. 12.

10. Wykonawca oświadcza, iż zapłaci za wykonane zamówienie podatek VAT oraz ujmie fakturę w swoim rejestrze sprzedaży.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozliczenia płatności wynikających z umowy za pośrednictwem metody podzielonej płatności (ang. split payment) przewidziane w przepisach ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2025 r. poz. 775 z późn. zm.).

12. Wykonawca oświadcza, że rachunek bankowy wskazany w umowie w § 10 ust. 9:

1) jest rachunkiem umożliwiającym płatność w ramach mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa powyżej,

2) jest rachunkiem znajdującym si e w elektronicznym wykazie podmiotów prowadzonym od 1 września 2019 r. przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej, o którym mowa w ustawie z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2025 r. poz. 775 z późn. zm.) (tzw. Biała Lista),

3) jest rachunkiem firmowym Wykonawcy.

13. Wykonawca zobowiązany jest poinformować niezwłocznie Zamawiającego o każdej zmianie jego statusu jako podatnika VAT.

14. Od dnia 1 lutego 2026 r. obowiązują następujące zasady dotyczące rozpoczęcia biegu terminu płatności faktur: termin płatności faktury VAT ustrukturyzowanej wskazany w umowie, zgodny z art.106na ust. 3 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2025 r. poz. 775 z późn. zm.), rozpoczyna bieg od dnia dostarczenia faktury do systemu KSeF strony zamawiającej, a jeżeli dokument wymaga korekty – od dnia dostarczenia faktury korygującej, z zastrzeżeniem że:

a) Odnośnie faktur VAT wystawionych w przypadku awarii KSeF, o której mowa w art. 105nf ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług sporządzanych w postaci elektronicznej zgodnie z obowiązującą strukturą logiczną, o której mowa w art.. 106gb ust.8 tej ustawy – termin płatności rozpoczyna bieg od nia dostarczenia faktury stronie zamawiającej:
b) Odnośnie faktur VAT wystawionych w przypadku awarii całkowitej KSeF, o której mowa w art. 106ng ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług – termin płatności rozpoczyna bieg od dnia dostarczenia stronie zamawiającej faktury w formie papierowej:

15. Terminy, o których mowa powyżej, mają zastosowanie pod warunkiem, że faktura została wystawiona prawidłowo, tj. zgodnie z umową, oraz że wskazano na niej numer rachunku bankowego ujętego w wykazie podatników VAT prowadzonym przez Ministerstwo Finansów (tzw. „Biała Lista”). Termin płatności nie rozpoczyna biegu, a Wykonawcy nie przysługują odsetki za nieterminowe regulowanie należności, w przypadku nieprawidłowo wystawionej faktury lub niedostarczenia wymaganych dokumentów stanowiących załączniki do faktury – do czasu doręczenia prawidłowej faktury lub faktury korygującej.

16. Wykonawca oświadcza, iż zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2025 r. poz. 775 z późn. zm.) zobowiązany jest do wystawiania faktur w ramach systemu KSeF – z dniem określonym w tej ustawie dla danego typu podmiotu, o ile takim obowiązkiem jest objęty.

17. W przypadku przedstawienia przez Wykonawcę nieprawidłowej faktury, Zamawiający wezwie Wykonawcę do wystawienia faktury korygującej.

18. W przypadku wystawienia faktury podczas awarii KSeF, o której mowa w art. 106nf oraz w art. 106ng ustawy o podatku od towarów i usług, prawidłowo wystawioną fakturę należy przesłać do Zamawiającego na adres ul. K. Bruchnalskiego 35a, Świątniki Górne.
19. Wykonawca oświadcza, że jest zarejestrowanym i czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług (VAT) i posiada / nie posiada * status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 pkt 6 ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (tj. Dz.U. z 2023 poz. 1790) oraz Załącznika I do rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014 z dnia 17 czerwca 2014 r. uznającego niektóre rodzaje pomocy za zgodne z rynkiem wewnętrznym w zastosowaniu art. 107 i 108 r. Traktatu (Dz. Urz. UE L 187 z 26.06.2014, str. 1, z późn. zm.),
NIP Wykonawcy: ……
20. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wierzyciela na osobę trzecią w zakresie Umowy, za wyjątkiem cesji wierzytelności na rzecz banku, w którym Wykonawca zaciągnie kredyt. Zmiana wierzyciela w tym przypadku powinna zostać poprzedzona pisemną zgodą Zamawiającego.

§ 11.

Podwykonawstwo (art. 462 ustawy Pzp)

Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia. Przez kluczowe części zamówienia Zamawiający rozumie usługę przygotowywania i dostarczania posiłków stanowiących przedmiot zamówienia.

§ 12.

Waloryzacja wynagrodzenia (art. 439 ustawy Pzp)

1. Zgodnie z art. 439 ustawy Pzp, Strony przewidują możliwość zmiany wysokości cen jednostkowych brutto określonych w Formularzu kalkulacji ceny, stanowiącym załącznik nr 1 do Umowy, a w konsekwencji maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 10 ust. 2, w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia.
2. Pierwsza zmiana wynagrodzenia może nastąpić nie wcześniej niż po upływie **6 miesięcy** od dnia rozpoczęcia realizacji Umowy.
3. Podstawą do dokonania waloryzacji jest zmiana **wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem za poprzednie półrocze** (wskaźnik półroczny w stosunku do poprzedniego półrocza), ogłaszanego w drodze komunikatu przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (GUS) w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej

Polskiej „Monitor Polski", o co najmniej **5%** (tj. gdy wskaźnik wyniesie co najmniej 105,0 albo co najwyżej 95,0).

4. Waloryzacja dokonywana jest na pisemny wniosek Wykonawcy lub z inicjatywy Zamawiającego. Wniosek o waloryzację powinien zawierać:
    1) szczegółowe uzasadnienie i kalkulację kwoty wnioskowanej waloryzacji;
    2) wskazanie konkretnego komunikatu Prezesa GUS potwierdzającego zmianę wskaźnika, o którym mowa w ust. 3;
    3) zestawienie cen jednostkowych po waloryzacji.
5. Z uwzględnieniem terminów publikacji wskaźników przez GUS (komunikaty półroczne publikowane są w miesiącu następującym po upływie danego półrocza, tj. w lipcu za I półrocze i w styczniu za II półrocze), wniosek o waloryzację może zostać złożony w terminie 30 dni od dnia oficjalnej publikacji właściwego komunikatu Prezesa GUS.
6. Mechanizm waloryzacji:
    1) W przypadku spełnienia przesłanek, o których mowa w ust. 2 i 3, poszczególne ceny jednostkowe brutto za posiłki wyszczególnione w formularzu kalkulacji ceny oferty ulegną zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) o procentowy wskaźnik zmiany cen ogłoszony w komunikacie Prezesa GUS.
    2) Zwaloryzowane ceny jednostkowe obliczane będą według wzoru:

$$\mathrm{C_z} = \mathrm{C_o} \times \frac{\mathrm{W}}{100}$$

    gdzie:
        - C_z *– nowa cena jednostkowa brutto po waloryzacji,*
        - C_o *– dotychczasowa cena jednostkowa brutto przed waloryzacją,*
        - W *– wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych za poprzednie półrocze ogłoszony przez Prezesa GUS (wyrażony w %).*
    3) Nowe, zwaloryzowane ceny jednostkowe będą miały zastosowanie wyłącznie do posiłków zamawianych i dostarczanych od pierwszego dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym Strony podpisały aneks do Umowy.
7. Maksymalna łączna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania klauzul waloryzacyjnych w całym okresie obowiązywania Umowy, wynosi **nie więcej niż 10%** maksymalnego wynagrodzenia brutto wskazanego w § 10 ust. 2 w brzmieniu z dnia zawarcia Umowy.
8. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zwaloryzowane na zasadach określonych w niniejszym artykule, zobowiązany jest do odpowiedniej zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcom, z którymi zawarł umowę o podwykonawstwo, w zakresie odpowiadającym zakresowi prac powierzonych podwykonawcy, w terminie 14

dni od dnia wejścia w życie aneksu waloryzacyjnego do niniejszej Umowy. Wykonawca przedstawicielowi Zamawiającego, na jego żądanie, pisemny dowód dokonanego zwiększenia wynagrodzenia podwykonawcy.

§ 13.

Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy

1. Wykonawca wniósł przed zawarciem Umowy zabezpieczenie należytego wykonania Umowy w wysokości 2% maksymalnej wartości wynagrodzenia brutto, tj. kwotę …… zł (słownie: ……) w formie: …….
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy.
3. Zabezpieczenie zostanie zwrócone Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia zakończenia okresu realizacji Umowy i uznania przez Zamawiającego, że zamówienie zostało wykonane należycie.

§ 14.

Polisa Ubezpieczeniowa

1. Wykonawca zobowiązany jest posiadać przez cały okres obowiązywania Umowy opłaconą polisę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC) w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną nie niższą niż 2 000 000,00 zł (słownie: dwa miliony złotych).
2. Polisa OC musi bezwzględnie obejmować szkody powstałe wskutek: zatrucia pokarmowego, wadliwej produkcji żywności, błędów transportowych oraz szkód wyrządzonych osobom trzecim. Kopia polisy stanowi załącznik nr 2 do Umowy.
3. Polisa, o której mowa w ust. 1 i ust. 2 musi zachowywać ciągłość przez cały okres trwania umowy, a Wykonawca ma obowiązek przedstawienia dowodu jej przedłużenia/odnowienia na 7 dni przed wygaśnięciem dotychczasowej polisy, pod rygorem wstrzymania płatności lub odstąpienia od Umowy.

§ 15.

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach:

1) odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca – w wysokości 20% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 10 ust. 2;

2) zwłoki w dostarczeniu posiłków w stosunku do harmonogramu określonego w § 3 ust. 1 – w wysokości 50 zł za każdy rozpoczęty kwadrans zwłoki;

3) niedostarczenia posiłków w danym dniu – w wysokości 1 000 zł za każdy taki przypadek;

4) dostarczenia posiłków o zaniżonej gramaturze, niewłaściwej temperaturze, nieodpowiednich walorach jakościowych/smakowych lub niezgodnych z ustalonym jadłospisem – w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek;

5) dostarczenia posiłku z pomyloną/błędną dietą eliminacyjną lub zawierającego niedozwolone alergeny/składniki – w wysokości 1 000 zł za każdy przypadek;

6) braku zapewnienia pojazdu zastępczego w czasie do 30 minut od awarii – w wysokości 500 zł za każdy przypadek;

7) nieuzasadnionego braku obecności/braków w wymiarze godzin pracy dietetyka poniżej wymaganego poziomu 20h/miesiąc – w wysokości 500 zł za każdą brakującą godzinę;

8) niedostarczenia posiłku zastępczego w czasie do 90 minut od zgłoszenia reklamacji – w wysokości 500 zł za każdy przypadek;

9) naruszenia obowiązku zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę – w wysokości 1 000 zł za każdy przypadek ujawnienia nieprawidłowości. Brak przedłożenia przez Wykonawcę dokumentów potwierdzających zatrudnienie każdego z pracowników na podstawie stosunku pracy, o których mowa w § 16, będzie traktowane jako naruszenie obowiązku zatrudnienia na podstawie stosunku pracy i będzie skutkowała naliczeniem kary umownej, o której mowa w niniejszym punkcie.

10) dopuszczenia do prac kuchennych lub transportu personelu nieposiadającego wymaganych badań lub orzeczeń lekarskich – 5 000 zł za każdy stwierdzony przypadek.

11) braku terminowego dostarczenia jadłospisu do akceptacji (z 7-dniowym wyprzedzeniem przed nowym miesiącem) lub rażące pominięcie zasad układania menu dekadowego – 1000 zł za każdy stwierdzony przypadek. Za brak terminowego dostarczenia jadłospisu do akceptacji rozumie się także dostarczenie jadłospisu niespełniającego wymagań Specyfikacji Warunków Zamówienia i niniejszej Umowy w tym także sporządzenie jadłospisów niezgodnie z wymaganiami określonymi w § 2 ust. 7.

12) za uniemożliwianie lub utrudnianie Zamawiającemu przeprowadzenia bieżącej kontroli jakości, pomiaru temperatur czy wglądu do dokumentacji HACCP (§ 8).

2. Łączna maksymalna wysokość kar umownych naliczonych Wykonawcy nie może przekroczyć 20% maksymalnej wartości wynagrodzenia brutto.

3. Zamawiający ma prawo do potrącenia naliczonych kar umownych z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego, przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 16

Pracownicy Wykonawcy

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących w trakcie realizacji przedmiotu umowy czynności przygotowywania posiłków (kucharz/kucharka, pomoc kuchenna), transportu posiłków - konwojent. Osoby te posiadają doświadczenie oraz kwalifikacje do wykonywania zawodu, aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 924 ze zm.).
2. Zatrudnienie powinno trwać przez okres niezbędny do wykonania wskazanych czynności. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem tego okresu Wykonawca niezwłocznie zatrudni na to miejsce inną osobę posiadającą doświadczenie równoważne z wymaganymi w niniejszym postępowaniu. Lista pracowników realizujących Umowę w tym osób o których mowa w ust. 1 stanowił załącznik nr 5 do Umowy.
3. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie 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 żądania:
   1) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
   2) oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
   3) poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika, z wyłączeniem danych niewymaganych do weryfikacji spełniania obowiązku zatrudnienia,
   4) 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.
   5) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
   6) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
4. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 5 dni roboczych Wykonawca/Podwykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających

zatrudnienie osób wykonujących czynności określone w ust. 1, tj. pisemnego oświadczenia Wykonawcy/Podwykonawcy i/lub pisemnych oświadczeń pracowników zatrudnionych przez Wykonawcę/Podwykonawcę potwierdzających, że są zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r., Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2025 r., poz. 277) z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002r., o minimalnym wynagrodzeniu (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1773) za pracę przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia. W przypadku udostępniania danych osobowych pracowników Wykonawca lub Podwykonawca zobowiązany jest przed przekazaniem dokumentu trwale zasłonić wszystkie dane niepotrzebne do weryfikacji zatrudnienia, w szczególności numer PESEL, adres zamieszkania, datę urodzenia, dane o zdrowiu, numer rachunku bankowego oraz inne informacje prywatne. Widoczne pozostają wyłącznie dane uzasadnione celem kontroli, w szczególności imię i nazwisko pracownika, data zawarcia umowy, rodzaj umowy, wymiar etatu i zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony. Kopia dokumentu z pozostawionymi danymi identyfikującymi pracownika nie jest dokumentem zanonimizowanym w rozumieniu RODO. 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 przypadku ujawnienia w toku kontroli większej ilości wykonujących czynności wskazane w ust. 1 aniżeli ilość wskazana w oświadczeniu składanym na podstawie ust. 3, wszystkie niezgłoszone osoby zostaną potraktowane jako niezgłoszeni podwykonawcy.
6. Wykonawca oświadcza, że dysponuje pracownikami, którzy posiadają aktualne, wymagane do prowadzenia żywienia zbiorowego karty lub książeczki zdrowia, w szczególności posiadającymi określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 924 ze zm.).
7. Wykonawca jest odpowiedzialny za zachowanie i przestrzeganie przez jego pracowników wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie realizacji przedmiotu Umowy.

§ 17.

Zmiany Umowy

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień niniejszej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, na warunkach określonych poniżej. Każda zmiana Umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności i musi być dokonana w drodze sporządzenia aneksu do Umowy.
2. Strony przewidują możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia w przypadku wystąpienia następujących okoliczności:

   a) zmiany stawki podatku VAT – w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT). W takiej sytuacji zmianie ulegnie stawka podatku VAT oraz odpowiednio maksymalna wartość wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 10 ust. 2 Umowy, jak również ceny jednostkowe posiłków brutto, o których mowa w § 10 ust. 1 Umowy (wynagrodzenie netto pozostaje bez zmian);

   b) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, o co najmniej 10% w stosunku do wynagrodzenia obowiązującego w dniu zawarcia Umowy, jeżeli Wykonawca udowodni, że powyższa zmiana wpływa na koszt wykonania zamówienia;

   c) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, jeżeli Wykonawca udowodni, że powyższa zmiana wpływa na koszt wykonania zamówienia;

   d) zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych (PPK), o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych, jeżeli Wykonawca udowodni, że zmiana ta wpływa na koszt wykonania zamówienia.
3. Wprowadzenie zmian wynagrodzenia, o których mowa w ust. 2 lit. a)–d), następuje na poniższych zasadach:

   a) Zmiany mają zastosowanie wyłącznie do części przedmiotu Umowy wykonywanej po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających oraz do części przedmiotu Umowy, do której zmiana ta bezpośrednio się odnosi;

   b) Strona wnioskująca o zmianę wysokości wynagrodzenia zobowiązana jest do wykazania wpływu zmian, o których mowa w ust. 2, na koszty wykonania zamówienia poprzez przedstawienie szczegółowej kalkulacji kosztów z uwzględnieniem zaistniałej zmiany;

c) W terminie 10 dni roboczych od dnia otrzymania wniosku druga Strona przekaże wnioskodawcy informację o zakresie, w jakim zatwierdza wniosek (ze wskazaniem kwoty, o jaką wynagrodzenie ulega zmianie), albo informację o niezatwierdzeniu wniosku wraz z uzasadnieniem.

4. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany istotnych postanowień Umowy w następujących przypadkach:

   a) zmiany godzin podawania posiłków (§ 3 ust. 1) oraz godziny przekazywania informacji o liczbie zamawianych posiłków (§ 2 ust. 4);

   b) zmiany jadłospisu niepowodującej zmiany ceny jednostkowej posiłków;

   c) zmiany nazwy, adresu lub osób reprezentujących Strony Umowy;

   d) prostowania oczywistych omyłek pisarskich i rachunkowych;

   e) zmiany środków transportu, którymi Wykonawca dostarcza posiłki (zgodnie z zaświadczeniem o wpisie do rejestru zakładów, o którym mowa w Umowie).

5. Procedura wprowadzania zmian, o których mowa w ust. 4:

   a) Z wnioskiem/propozycją zmian może wystąpić każda ze Stron, składając pisemną propozycję ze szczegółowym opisem, uzasadnieniem i szacunkiem wpływu na wykonanie Umowy;

   b) Druga Strona w terminie 10 dni roboczych zatwierdza, odrzuca lub modyfikuje propozycję zmian;

   c) Bezskuteczny upływ 10 dni roboczych uważa się za odrzucenie propozycji zmian.

§ 18.

Koordynatorzy

1. Wykonawca informuje, że koordynatorem do kontaktów z Zamawiającym w zakresie wykonywania usługi jest Pani/Pan …… telefon …….., e-mail: ……..
2. Zamawiający informuje, że koordynatorem do kontaktów z Wykonawcą w zakresie wykonywania usługi jest Pani/pan, telefon …….., e-mail:……..…
3. Osobami upoważnionych do comiesięcznego potwierdzania wykonywania przedmiotu Umowy są:
   1) ze strony Zamawiającego: ……
   2) ze strony Wykonawcy: ……..
4. Zmiana osób o których mowa w ust. 1 - 3 wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności wprowadzonych zmian i musi być dokonana przez sporządzenia aneksu do Umowy.

§ 19.

Odstąpienie od Umowy i wykonanie zastępcze

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do natychmiastowego odstąpienia od Umowy z winy Wykonawcy w przypadku:

1) powtarzającego się (co najmniej dwukrotnego) nienależytego wykonywania Umowy (np. opóźnienia dostaw, zła jakość, uchybienia sanitarne, błędy w dietach);

2) utraty przez Wykonawcę decyzji/uprawnień Sanepidu do prowadzenia działalności cateringowej;

3) wystąpienia zatrucia pokarmowego u dzieci z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;

4) niepodjęcia realizacji zamówienia w terminie od 2 stycznia 2027 r. lub przerwania świadczenia usług na okres dłuższy niż 1 dzień.

2. W przypadku braku dostawy posiłków lub ich odrzucenia ze względów jakościowych/sanitarnych, Zamawiający ma prawo zakupić posiłki zastępcze u innego podmiotu na koszt i ryzyko Wykonawcy (Wykonanie zastępcze), a kosztami obciążyć Wykonawcę. Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącenia kosztów zakupu posiłków zastępczych u innego podmiotu bezpośrednio z bieżącego wynagrodzenia Wykonawcy bez konieczności przeprowadzania procedur sądowych.

3. Odstąpienie od Umowy i wezwania winny być dokonane na piśmie pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

4.W przypadku niewykonania lub przerwania wykonywania usługi przez Wykonawcę, również wskutek decyzji uprawnionych organów (SANEPID, Straż Pożarna itp.) Zamawiający może zlecić wykonanie zastępcze innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy. Wykonawca poniesie pełne koszty zamówienia zastępczego.

5. W przypadku zakwestionowania przez Zamawiającego jakości świadczenia usługi, może on wstrzymać, po uprzednim powiadomieniu Wykonawcy, wypłatę wynagrodzenia za zakwestionowane usługi.

§ 20.

Ochrona danych osobowych

1. Strony zobowiązują się do przestrzegania przepisów dotyczących ochrony danych osobowych, w szczególności rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 (RODO), w zakresie właściwym dla ich roli w realizacji Umowy.

2. Administratorem danych osobowych dzieci uczęszczających do Żłobka Samorządowego w Świątnikach Górnych, przetwarzanych w związku z organizacją opieki i żywienia dzieci, jest Żłobek Samorządowy w Świątnikach Górnych, ul. K. Bruchnalskiego 35a, 32-040 Świątniki Górne, zwany dalej „Administratorem”. Zamawiający i Wykonawca przyjmują do wiadomości,

że status Zamawiającego jako strony niniejszej Umowy nie oznacza automatycznie jego statusu administratora danych dzieci.

3. Na potrzeby przygotowywania i dostarczania posiłków uwzględniających indywidualne diety Wykonawca może otrzymywać od Administratora niezbędne dane identyfikujące dzieci, w tym imię i nazwisko lub indywidualny identyfikator, nazwę grupy, rodzaj diety oraz informacje o alergiach, nietolerancjach pokarmowych i przeciwwskazaniach żywieniowych. Zakres danych podlega zasadzie minimalizacji. Wykonawcy nie przekazuje się pełnej dokumentacji medycznej ani innych danych, które nie są niezbędne do wykonania usługi.

4. W zakresie, w jakim Wykonawca przetwarza dane osobowe dzieci w imieniu Administratora, Wykonawca zobowiązuje się zawrzeć z Administratorem, przed pierwszym przekazaniem danych, umowę powierzenia przetwarzania danych osobowych zgodną z art. 28 ust. 3 RODO, według wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do niniejszej Umowy. Zamawiający zapewni organizacyjne doprowadzenie do zawarcia tego dokumentu przez właściwy podmiot.

5. Wykonawca jest uprawniony do przetwarzania danych dzieci wyłącznie w granicach niezbędnych do realizacji usługi i udokumentowanych poleceń Administratora, bez wykorzystania tych danych do celów własnych, reklamowych lub innych niezwiązanych z realizacją Umowy. Informacje o dietach i stanie zdrowia dzieci stanowią informacje wymagające szczególnej ochrony.

6. Przekazywanie i przechowywanie danych dzieci odbywa się z zastosowaniem odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, w szczególności ograniczenia dostępu do osób upoważnionych, obowiązku poufności, zabezpieczenia komunikacji elektronicznej i dokumentacji papierowej oraz ochrony oznaczeń pojemników z dietami przed dostępem osób postronnych. Szczegółowe wymagania określa załącznik nr 6.

7. Wykonawca informuje Administratora o każdym stwierdzonym naruszeniu ochrony powierzonych danych bez zbędnej zwłoki, nie później niż w ciągu 24 godzin od jego stwierdzenia, przekazując informacje umożliwiające ocenę zdarzenia; dalsze informacje uzupełnia sukcesywnie. Wykonawca współpracuje z Administratorem przy wyjaśnieniu okoliczności zdarzenia i ograniczeniu jego skutków.

8. Wykonawca może korzystać z dalszych podmiotów przetwarzających wyłącznie na zasadach określonych w załączniku nr 6, z zachowaniem art. 28 ust. 2 i 4 RODO. Postanowienia dotyczące podwykonawstwa usług nie zastępują zasad dalszego powierzenia danych.

9. Każda ze Stron odrębnie odpowiada za zgodne z RODO przetwarzanie danych osobowych swoich pracowników, przedstawicieli i osób kontaktowych, dokonywane we własnych celach, w tym związanych z obsługą i rozliczeniem Umowy. Kontrola zatrudnienia odbywa się z uwzględnieniem art. 438 ustawy Pzp i zasady minimalizacji danych.

10. W razie rozbieżności między postanowieniami niniejszej Umowy a umową powierzenia w odniesieniu do przetwarzania danych dzieci w imieniu Administratora zastosowanie mają postanowienia umowy powierzenia, o ile nie prowadzi to do naruszenia bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa.

§ 21.

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności (aneks).
2. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej Umowy (w tym wierzytelności) na osoby trzecie bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego oraz właściwe przepisy prawa żywnościowego.
4. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji Umowy rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach – dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

……	……
ZAMAWIAJĄCY	WYKONAWCA

Załączniki:

1. Oferta Wykonawcy
2. Kopia Polisy OC Wykonawcy
3. Zaświadczenie/Decyzje Sanepidu
4. Wzór dekadowego jadłospisu z wyliczeniem wartości odżywczych
5. Wykaz osób oraz wykaz pojazdów
6. Umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych (zawierana przez Żłobek Samorządowy w Świątnikach Górnych jako administratora danych i Wykonawcę).