

UMOWA Nr

zawarta w dniu 2026 r. w Zaleszanach, pomiędzy:

lub

zawarta w dniu, w którym ostatnia osoba będąca stroną umowy podpisała ją elektronicznie,
pomiędzy:

Gminą Zaleszany, z siedzibą: ul. Kościuszki 16, 37-415 Zaleszany; NIP: 8652393981; REGON:
830409146, zwaną dalej w tekście Zamawiającym, reprezentowaną przez – Wójta
Gminy Zaleszany, , przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy Zaleszany –

a, zwaną dalej w tekście Wykonawcą,
reprezentowaną przez

Stosownie do dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu
prowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września
2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2026 r. poz. 793 z późn zm.) /Pzp/,
nr sprawy GKM.272.8.2026, strony zawarły umowę o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie usługi pn. **„Dzierżawa kuchni (zaplecza gastronomicznego) w Gminnym Centrum Kultury w Zaleszanach i świadczenie usług cateringowych dla przedszkoli oraz szkół prowadzonych przez Gminę Zaleszany w roku szkolnym 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029”**.
2. Wykonawca przystępując do realizacji niniejszego zamówienia zobowiązany jest wykonywać zamówienie w dzierżawionych pomieszczeniach kuchni (zaplecza gastronomicznego) w Gminnym Centrum Kultury w Zaleszanach oraz przy użyciu zainstalowanego wyposażenia. Wykaz pomieszczeń kuchni oraz wyposażenia stanowi załącznik nr 9 do SWZ.
3. W związku z dzierżawą kuchni (zaplecza gastronomicznego) Gminne Centrum Kultury w Zaleszanach będzie pobierało czynsz dzierżawny zgodnie z podpisaną pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą umową dzierżawy.
4. Przed rozpoczęciem wykonywania zamówienia w dzierżawionych pomieszczeniach kuchni (zaplecza gastronomicznego) w Gminnym Centrum Kultury w Zaleszanach Wykonawca jest

zobowiązany do złożenia wniosku do właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego i uzyskania decyzji sanitarnej (zatwierdzenia zakładu) lub wpis do rejestru dla kuchni gastronomicznej. W tym celu Zamawiający przekaze protokolarnie obiekt Wykonawcy niezwłocznie po podpisaniu umowy dzierżawy oraz umowy o udzielenie zamówienia publicznego.

5. Stan prawny i administracyjny kuchni oraz warunki rozpoczęcia realizacji zamówienia:

- 1) kuchnia (zaplecze gastronomiczne) zlokalizowana w Gminnym Centrum Kultury w Zaleszanych, stanowiąca przedmiot dzierżawy, jest nowo utworzonym obiektem gastronomicznym i przed dniem wszczęcia niniejszego postępowania nie była wykorzystywana do prowadzenia działalności polegającej na produkcji posiłków;
- 2) na dzień wszczęcia postępowania kuchnia nie posiada decyzji właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającej zakład, ani wpisu do rejestru zakładów, o których mowa w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- 3) zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa obowiązek zgłoszenia zakładu oraz uzyskania wymaganych decyzji administracyjnych przed rozpoczęciem prowadzenia działalności gastronomicznej spoczywa na podmiocie prowadzącym działalność, tj. Wykonawcy realizującym zamówienie;
- 4) Zamawiający przekaze Wykonawcy kuchnię protokołem zdawczo-odbiorczym niezwłocznie po zawarciu umowy o udzielenie zamówienia publicznego oraz umowy dzierżawy, w terminie umożliwiającym Wykonawcy dokonanie zgłoszenia zakładu, przeprowadzenie niezbędnych czynności organizacyjnych oraz uzyskanie wymaganych decyzji właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego przed rozpoczęciem świadczenia usług;
- 5) warunkiem rozpoczęcia przygotowywania posiłków w dzierżawionej kuchni jest uzyskanie przez Wykonawcę wymaganej decyzji właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającej zakład lub dokonanie skutecznego wpisu do rejestru zakładów, jeżeli obowiązek taki wynika z obowiązujących przepisów prawa;
- 6) Wykonawca zobowiązany w okresie do 2 miesięcy od dnia podpisania umowy wdrożyć w kuchni system HACCP, a także spełnić wszystkie wymagania wynikające z przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- 7) wszelkie koszty związane z przygotowaniem kuchni do prowadzenia działalności gastronomicznej zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym koszty opracowania

dokumentacji HACCP, uzyskania wymaganych decyzji administracyjnych oraz organizacji działalności gastronomicznej, Wykonawca uwzględni w cenie oferty;

- 8) Wykonawca zobowiązany będzie przed rozpoczęciem świadczenia usług przedłożyć Zamawiającemu kopię decyzji właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego uprawniającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w dzierżawionej kuchni, a w terminie do 2 miesięcy od dnia podpisania umowy dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP.
6. Usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia będzie realizowana dla:
 - 1) 70 dzieci (ilość dzieci może ulec zmianie) w wieku przedszkolnym 3-5 lat, które będą uczęszczać do:
 - a) Przedszkola w Zaleszanach – 37 dzieci,
 - b) Przedszkola w Obojnej – 33 dzieci;
 - 2) dla 125 dzieci (ilość dzieci może ulec zmianie) w wieku szkolnym 6-15 lat, które będą uczęszczać do:
 - a) Publicznej Szkoły Podstawowej w Zaleszanach,
 - b) Publicznej Szkoły Podstawowej w Zbydniowie,
 - c) Publicznej Szkoły Podstawowej w Skowierzynie,
 - d) Publicznej Szkoły Podstawowej w Turbi.
7. Opis przedmiotu umowy dla świadczenia usług cateringowych na potrzeby Przedszkola w Zaleszanach i Przedszkola w Obojnej w roku szkolnym 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029:
 - 1) Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie, tj. śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek dla grupy 70 dzieci (ilość dzieci może ulec zmianie) w okresie od dnia 01.09.2026 r. lub dnia podpisania umowy do dnia 31.08.2029 r., z wyłączeniem przerwy wakacyjnej w lipcu lub sierpniu.
 - 2) łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 704 dni.
 - 3) łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:
 - a) Śniadania – 49 280 szt.;
 - b) II śniadania – 49 280 szt.;
 - c) Dwudaniowy obiad – 49 280 szt.;
 - d) Podwieczorki – 49 280 szt.
 - 4) Posiłki będą dostarczane do Przedszkola w Zaleszanach i do Przedszkola w Obojnej. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola.

- 5) Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
- 6) Dzienna ilość posiłków może się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego.
- 8) W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
- 9) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie: w przypadku śniadania do godz. 16:00 dnia poprzedzającego dostawę, a w przypadku obiadu i podwieczorku do godz. 09:15 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
- 10) Zaoferowana przez Wykonawcę cena całodziennego wyżywienia na jedno dziecko pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dzieci nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia, poza przypadkami określonymi w niniejszej umowie.
- 11) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
- 13) W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.
- 14) Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:
 - a) Śniadanie – od 8:00-08:30 i drugie śniadanie;

- b) Obiad – 12:00-12:30 i podwieczorek,
podzielone na Przedszkola z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.
- 15) Wykonawca dostarczać będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyki i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
- 16) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
- 17) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych,
z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku;
- c) do przygotowania posiłku należy zastosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki,
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
 - zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym (mięso wołowe),
- e) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

18) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

19) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw;
- przypraw zawierających glutaminian sodu (np. typu Vegeta);
- kostek rosołowych;
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie;
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych;

- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym;
- parówki;
- produktów masłopodobnych i seropodobnych;
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej;
- posiłków sporządzane na bazie półproduktów;
- posiłków na bazie Fast Food;
- mrożonych potraw;
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

20) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

- Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
- gorące zupy: +75°C;
- gorące drugie dania: +63°C;
- potrawy serwowane na zimno: +4°C.

21) Posiłki powinny być podawane w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub w naczyniach wielokrotnego użytku pod warunkiem, że po spożyciu będzie zabierał je do mycia i wyparzenia. W przypadku realizacji zamówienia w opakowaniach jednorazowych Wykonawca jest zobowiązany do ich zabierania.

22) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty jednorazowych opakowań, koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.

23) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach,

gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw na jego koszt.

24) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

25) Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej:

- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej;
- drugie śniadanie powinno dostarczyć ok. 10% energii całodiennej;
- obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej;
- podwieczorek powinien dostarczyć ok. 10% energii całodiennej.

26) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

a) śniadanie:

- pojemność zupy – 200 ml;
- gramatura kanapki lub bułki z dodatkami – 150 g;
- kaloryczność 300-350 kcal;
- różne zupy mleczne – 200 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki – 150 g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone – umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

b) drugie śniadanie:

- gramatura 100 g,
- kaloryczność 150 kcal,
- biszkopty, herbatniki, jogurt z owocami, owoc, wafelki, babeczka.

c) Obiad:

- zupa – pojemność 200 ml i kaloryczność 100-150 kcal: zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,
 - Drugie danie – gramatura 200g i kaloryczność 350 kcal:
 - porcje mięsne – 70g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), pulpety z mięsa mielonego (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka).
 - porcje bez mięsne – mączne – 200g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 70g, surówka – 50g, ziemniaki 80g lub zamiennik (kasza, ryż 50g).
- Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 500kcal.
- Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

d) Podwieczorek:

- gramatura 100 g,
- kaloryczność 150 kcal,
- ciasto własnego wypieku, sałatka owocowa, naleśniki z konfiturą, biszkopty, herbatniki, jogurt z owocami, kisiel, galaretka z owocami, ciastka owsiane, koktajl mleczno-owocowy, racuszki, jabłko pieczone, owoc (banan, mandarynki, jabłko, gruszka).

- 27) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił porcje dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi dietami wynikającymi z zaleceń lekarza.). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane porcje alternatywne. Przygotowanie porcji dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów porcji w ramach standardowej ceny śniadania, drugiego śniadania obiadu i podwieczorku.
- 28) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z dwudniowym wyprzedzeniem.

29) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.

8. Opis przedmiotu umowy dla świadczenia usług cateringowych na potrzeby Szkół

Podstawowych Zaleszanach, Zbydniowie, Skowierzynie i Turbi w roku szkolnym 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029:

- 1) Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie jednego posiłku dziennie, tj. obiadu dla grupy 125 dzieci (ilość dzieci może ulec zmianie) w okresie od dnia 01.09.2026 r. lub dnia podpisania umowy do zakończenia zajęć dydaktycznych w roku szkolnym 2028/2029, nie później niż do 30.06.2029 r., z wyłączeniem przerwy feryjnej.
- 2) Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 553 dni.
- 3) Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy: jednodaniowy obiad – 69 125 szt.
- 4) Posiłki będą dostarczane do szkół podstawowych. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel szkoły.
- 5) Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
- 6) Dzienna ilość posiłków może się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego.
- 8) W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
- 9) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w szkołach. O liczbie posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie do godz. 07:15 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

- 10) Zaoferowana przez Wykonawcę cena całodziennego wyżywienia na jedno dziecko pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dzieci nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia, poza przypadkami określonymi w niniejszej umowie.
- 11) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
- 13) W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.
- 14) Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego: obiad – od 9:00-13:00, podzielone na szkoły z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.
- 15) Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objętą podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
- 16) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie

przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

17) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku;
- c) do przygotowania posiłku należy zastosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki,
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
 - zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe),
- e) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

18) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

19) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw;
- - przypraw zawierających glutaminian sodu (np. typu Vegeta);
- kostek rosołowych;
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie;
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych;
- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym;
- parówki;
- produktów masłopodobnych i seropodobnych;
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej;
- posiłków sporządzane na bazie półproduktów;
- posiłków na bazie Fast Food;
- mrożonych potraw;
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

20) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

21) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: gorące drugie dania: +63°C.

22) Posiłki powinny być podawane w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub w naczyniach wielokrotnego użytku pod warunkiem, że po

spożyciu będzie zabierał je do mycia i wyparzenia oferent myje. W przypadku realizacji zamówienia w opakowaniach jednorazowych Wykonawca jest zobowiązany do ich zabierania.

- 23) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty jednorazowych opakowań, koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
- 24) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw na jego koszt.
- 25) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
- 26) Posiłki powinny dostarczyć ok. 30% energii całodiennej racji pokarmowej.
- 27) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:
- a) Drugie danie – gramatura 400g i kaloryczność 565 kcal:
 - posiłki mięsne – 150g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), pulpety z mięsa mielonego (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka),
 - posiłki bez mięsne – mączne – 400g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 150g, surówka – 125g, ziemniaki 125g lub zamiennik (kasza, ryż 100g)
 - b) Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 565kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

- 28) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi dietami wynikającymi z zaleceń lekarza.). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupeł bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu.
- 29) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.
9. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.
10. Maksymalny czas dostarczenia posiłku z miejsca produkcji posiłków wynosi ... min. Adres produkcji posiłków: plac Kościuszki 4, 37-415 Zaleszany. Tymczasowy adres produkcji (przygotowywania) posiłków do czasu uzyskania przez Wykonawcę decyzji sanitarnej (zatwierdzenia zakładu) lub wpisu do rejestru dla kuchni gastronomicznej:

§ 2

1. Do obowiązków Wykonawcy należy:
- 1) przygotowanie i dostarczanie posiłków zgodnie z ustaloną wcześniej z Zamawiającym ilością, jadłospisem, gramaturą, kalorycznością, wartościami odżywczymi, składem jakościowym posiłku;
 - 2) wykonywania usługi będącej przedmiotem umowy, przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel w tym kucharza i dietetyka;
 - 3) stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atesty, deklarację zgodności;
 - 4) posiadanie instrukcji mycia i dezynfekcji pojemników z uwzględnieniem odpowiedniego środka dezynfekującego do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością;

- 5) przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, jeżeli taki obowiązek wynika z przepisów prawnych;
 - 6) zabezpieczenie odpowiedniej ilości termosów i pojemników do przewozu posiłków;
 - 7) właściwe oznakowanie termosów i pojemników, tj. na pojemnikach musi być umieszczona informacja dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana z opisem zawartości i ilości porcji – w przypadku takiej konieczności;
 - 8) przestrzeganie norm sanitarno-epidemiologicznych dotyczących: pomieszczeń kuchni, przygotowywania, porcjowania, transportu oraz dostarczania posiłków;
 - 9) przedłożenie Zamawiającemu kopii protokołu pokontrolnego po każdej kontroli SANEPID-u;
 - 10) świadczenie usługi w sposób rzetelny;
 - 11) wypełnienie wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu. Do obowiązków tych należy m. in. obowiązki wynikające z RODO w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą dysponuje już tymi informacjami. Ponadto Wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje Zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.
2. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni przy procesie przygotowywania posiłków i transporcie posiłków posiadają aktualne książeczki zdrowia oraz środki ochrony osobistej, odzież ochronną.
 3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowywanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.
 4. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (HGP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
 5. W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową Wykonawca zobowiązany jest wykonać dodatkowo na własny koszt wszystkie badania

mikrobiologiczne zlecone przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do wyników badań.

6. Termosy i pojemniki do posiłków powinny gwarantować szczelność zamknięcia posiłku, zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich na czas transportu oraz utrzymanie właściwej temperatury zgodnie z wymogami systemu HACCP.
7. Sprzęt transportowy (pojemniki, termosy i inne pojemniki) muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego i fizycznego. W przypadku uszkodzenia Wykonawca zobowiązany jest wymienić na bieżąco na własny koszt.

§ 3

1. Strony ustalają, że całkowita wartość umowy wynosi złotych brutto (słownie:), w tym:
 - 1) dla świadczenia usług cateringowych na potrzeby Przedszkola w Zaleszanach i Przedszkola w Obojnej w roku szkolnym 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029: złotych brutto (słownie:);
 - 2) dla świadczenia usług cateringowych na potrzeby Szkół Podstawowych Zaleszanach, Zbydniowie, Skowierzynie i Turbi w roku szkolnym 2026/2027, 2027/2028 i 2028/2029: złotych brutto (słownie:).
2. Wartość, o której mowa w ust. 1 obliczono przyjmując ceny jednostkowe posiłku wynikające z poniższej tabeli:

Wyszczególnienie	Cena jednostkowa netto /dla 1 dziecka/	VAT	Cena jednostkowa brutto kol. 1 + kol. 2	Ilość osobodni	Cena brutto kol. 4 x kol. 5
1	2	3	4	5	6
śniadanie	 zł	 zł	 zł	49 280	 zł
II śniadanie	 zł	 zł	 zł	49 280	 zł
dwudaniowy obiad	 zł	 zł	 zł	49 280	 zł
podwieczorek	 zł	 zł	 zł	49 280	 zł
Razem usługa na potrzeby przedszkoli (I):					 zł
obiad jednodaniowy	 zł	 zł	 zł	69 125	 zł

Razem usługa na potrzeby szkół (II):	 zł
Cena oferty brutto (suma I + II)	 zł

Uwaga: Ceny zawarte w powyższej tabeli są cenami ryczałtowymi obowiązującymi przez cały okres realizacji zamówienia, poza sytuacjami opisanymi w niniejszej umowie.

3. Wartość, o której mowa w ust. 1 została ustalona przy zastosowaniu cen, o których mowa w ust. 2 i obejmuje wszelkie koszty jakie Zamawiający poniesie w związku z realizacji zamówienia objętego niniejszą umową, a w szczególności koszty:
 - 1) zakupu surowców;
 - 2) transportu do miejsca przeznaczenia;
 - 3) przygotowywania posiłków i utrzymania czystości;
 - 4) odbioru termosów, pojemników i ich mycia i dezynfekcji,
 - 5) odbioru pojemników jednorazowych i ich utylizacji.
4. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
5. Zamawiający do końca trwania umowy może nie wykorzystać pełnej ilości posiłków wymienionych w złożonej ofercie, co nie rodzi po stronie Wykonawcy żadnych roszczeń odszkodowawczych wobec Zamawiającego.
6. Okresem rozliczeniowym jest okres jednego miesiąca.
7. Zamawiający płacić będzie należność za wykonanie usługi określonej w § 1 umowy w oparciu o wystawione faktury (osobno dla każdej placówki oświatowej), za okres jednego miesiąca z zastosowaniem cen jednostkowych określonych w ust. 2, pomnożonej przez ilość wydanych posiłków w okresie rozliczeniowym w danej placówce oświatowej, przelewem na konto wskazane w fakturze VAT, w terminie do 30 dni licząc od daty otrzymania faktury. Za dzień zapłaty uznaje się obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. Podstawą zapłaty należności za świadczoną usługę będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę raz w miesiącu, do 5 dnia każdego miesiąca za wykonaną w poprzednim miesiącu część przedmiotu zamówienia Faktury będą wystawiane dla każdej placówki oświatowej osobno.
9. Fakturę należy wystawić na: Nabywca: Gmina Zaleszany; ul. Kościuszki 16, 37-415 Zaleszany; NIP: 8652393981; REGON: 830409146; Płatnik: *dana placówka oświatowa*; NIP: *danej placówki oświatowej*.
10. Wystawianie i doręczanie faktur w Krajowym Systemie e-Faktur (KSeF)
 - 1) Strony zgodnie oświadczają, że od dnia wejścia w życie obowiązku stosowania Krajowego

Systemu e-Faktur (KSeF), zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2024 r. poz. 361 z późn. zm.), faktury dokumentujące czynności wykonywane w ramach niniejszej umowy będą wystawiane, przesyłane oraz otrzymywane za pośrednictwem KSeF.

- 2) W przypadku gdy wystawcą faktury jest Wykonawca (Sprzedawca), zobowiązuje się on do wystawiania faktur w KSeF z zachowaniem przepisów ustawy o podatku od towarów i usług oraz rozporządzeń wykonawczych dotyczących funkcjonowania KSeF.
- 3) Za moment doręczenia faktury uznaje się datę nadania numeru identyfikującego fakturę w KSeF (tzw. numer KSeF).
- 4) W przypadku wystąpienia awarii lub niedostępności KSeF, Wykonawca postępuje zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach, w szczególności w rozporządzeniu Ministra Finansów w sprawie korzystania z Krajowego Systemu e-Faktur, a po ustaniu awarii niezwłocznie wystawia fakturę w KSeF, oznaczając ją jako wystawioną w trybie awaryjnym.
- 5) W przypadku gdy Strony nie są objęte obowiązkiem wystawiania faktur w KSeF, dopuszcza się wystawianie faktur w formie elektronicznej (plik PDF) przesyłanej na adres e-mail wskazany przez Zamawiającego, do czasu rozpoczęcia obowiązkowego stosowania KSeF.
- 6) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia, że dane identyfikujące Gminę Zaleszany lub jej jednostkę organizacyjną (NIP, nazwa, adres) będą zgodne z danymi ujawnionymi w rejestrach publicznych oraz danymi wymaganymi w KSeF.
- 7) W przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad Zamawiający zastrzega sobie prawo do wstrzymania płatności do czasu otrzymania prawidłowo wystawionej faktury w KSeF.
11. Podstawę do dokonania zapłaty za faktury Wykonawcy, stanowić będzie również potwierdzenie dokonania rozliczenia i zapłaty Podwykonawcy (jeżeli taki występuje przy realizacji zamówienia) za wykonanie zakresu umowy objętych fakturą. Dostarczenie przedmiotowych potwierdzeń stanowi warunek zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy.
12. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego zbywać żadnych wierzytelności wynikających z niniejszej umowy, w tym także odsetek za zwłokę.
13. Strony zgodnie uznają, że za dzień płatności faktury ustala się dzień obciążenia konta Zamawiającego.
14. Zamawiający może dokonywać potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

§ 4

Termin realizacji zamówienia od dnia 01.09.2026 r. lub dnia podpisania umowy do dnia 31.08.2029 r., w tym:

- 1) w zakresie realizacji usług cateringowych na potrzeby Przedszkola w Zaleszanach i Przedszkola w Obojnej: od dnia 01.09.2026 r. lub dnia podpisania umowy do dnia 31.08.2029 r., z wyłączeniem przerw wakacyjnych;
- 2) w zakresie realizacji usług cateringowych na potrzeby Szkół Podstawowych Zaleszanach, Zbydniowie, Skowierzynie i Turbi: od dnia 01.09.2026 r. lub dnia podpisania umowy do dnia zakończenia zajęć dydaktycznych w roku szkolnym 2028/2029, nie później niż do 30.06.2029 r., z wyłączeniem przerw feryjnych.

§ 5

1. Przedmiot umowy Wykonawca wykona zgodnie z ofertą przetargową:
 - 1) osobiście,
 - 2) osobiście /z udziałem Podwykonawcy, na którego zasoby powołuje się Wykonawca na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 Pzp, tj. następujący zakres usług/ dostaw:
...../
 - 3) z udziałem Podwykonawców, w następującym zakresie:
2. Zawarcie umowy o podwykonawstwo na jakikolwiek zakres zamówienia, możliwe jest na warunkach określonych w niniejszym paragrafie. / Zamawiający dopuszcza powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy na warunkach określonych w niniejszym paragrafie.
3. W razie powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy, Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za działania lub zaniechania podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy, jak za własne działania i zaniechania.
4. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia odpowiednio wykonawcy, podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy usługi.
5. Wykonawca zobowiązany jest do należytego wykonania umowy z podwykonawcą.

§ 6

1. Zamawiający przewiduje następujące możliwości i okoliczności dokonania zmian postanowień umowy:
 - 1) w przypadku zmiany stawki podatku VAT podczas obowiązywania niniejszej umowy strony zobowiązują się do sporządzenia stosownego aneksu, uwzględniającego zaistniałą zmianę;
 - 2) zmiany terminu jej wykonywania w przypadku zmiany funkcjonowania placówki oświatowej w okresie wakacyjnym. W takim przypadku zmianie może ulec również wynagrodzenie Wykonawcy, które zostanie wypłacone za faktycznie przygotowane i dostarczone posiłki;
 - 3) zmiany wynagrodzenia (zwiększenie lub zmniejszenie) w przypadku zmiany ilości dzieci uczęszczającej do danej placówki oświatowej lub zmiany ilości dni otwarcia placówki oświatowej. Wypłacone wynagrodzenie będzie wynikać z cen jednostkowych, ilości dni oraz ilości dzieci, dla których faktycznie przygotowane i dostarczone zostały posiłki;
 - 4) zmiany wynagrodzenia w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Ewentualna zmiana wynagrodzenia winna zostać udowodniona przez Wykonawcę następującymi dowodami: fakturami, umowami o pracę lub zleceniami, zamówieniami oraz analizą wzrostu kosztów dla realizacji Umowy;
 - 5) zmiany osoby pełniącej funkcję dietetyka lub kucharza, z tym że ta zmiana nie może naruszać warunków udziału w postępowaniu;
 - 6) zwiększenia lub zmniejszenia wartości umowy, o której mowa w § 3 ust. 1 Umowy, w przypadku uzasadnionym potrzebami zapewnienia nieprzerwanego świadczenia usług żywieniowych dla dzieci uczęszczających do placówek, których dotyczy przedmiot niniejszej umowy, z zastrzeżeniem jednak § 3 ust. 5 zdanie 2 Umowy;
 - 7) wydłużenia, powyżej 30 dni od dnia podpisania umowy, realizacji umowy – miejsca produkcji (przygotowania) posiłków – pod tymczasowym adresem, w przypadku gdy uzyskanie przez Wykonawcę decyzji sanitarnej (zatwierdzenia zakładu) lub wpisu do rejestru dla kuchni gastronomicznej jest wynikiem czynników obiektywnych, niezależnych od Wykonawcy. Wydłużenie to będzie równe liczbie dni, które wynikają z tych obiektywnych czynników.
2. Waloryzacja wynagrodzenia Wykonawcy w trybie art. 439 ustawy Pzp:

- 1) w związku z tym, że umowa obejmuje usługi świadczone przez okres dłuższy niż 6 miesięcy, Zamawiający wprowadza postanowienia dotyczące zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany kosztów związanych z realizacją umowy, przyjętych przez Wykonawcę w celu ustalenia wysokości wynagrodzenia wskazanego w ofercie;
- 2) przez zmianę wynagrodzenia rozumie się zarówno jego podwyższenie, jak i obniżenie, w zależności od wzrostu lub obniżenia kosztu, o których mowa w pkt 1 powyżej, względem ceny przyjętej w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie;
- 3) pierwsza zmiana wynagrodzenia należnego Wykonawcy może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od daty rozpoczęcia realizacji zamówienia – z uwzględnieniem początku okresu waloryzacji, wskazanego w pkt 4 lit. b poniżej;
- 4) Zamawiający ustala następujące zasady, stanowiące podstawę wprowadzenia zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy:
 - a) poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający Strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy, ustala się na poziomie powyżej 10 % w stosunku do cen lub kosztów obowiązujących w terminie składania oferty,
 - b) początkowy termin ustalania zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy określa się na datę minimum 6 miesięcy od dnia podpisania umowy,
 - c) strona umowy żądająca zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, przedstawia Zamawiającemu odpowiednio uzasadniony wniosek, nie później niż do 30 dnia od daty publikacji komunikatu Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego lub od daty zwiększenia kosztów ponad minimum wskazane w lit. a, z uwzględnieniem lit. b, zawierający dokładny opis proponowanej zmiany wraz ze szczegółową kalkulacją kosztów oraz zasadami sporządzenia takiej kalkulacji, w szczególności wyliczeniem wszelkich kosztów pracowniczych zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - d) wniosek musi zawierać dowody jednoznacznie wskazujące, że zmiana cen materiałów lub kosztów o ponad 10 % w stosunku do cen lub kosztów obowiązujących w terminie składania oferty, wpłynęła na koszty wykonania zamówienia,
 - e) w terminie 14 dni od otrzymania wniosku, o którym mowa w pkt. 4 lit. c, Strona umowy, której przedłożono wniosek, może zwrócić się do drugiej Strony z wezwaniem o jego uzupełnienie, poprzez przekazanie dodatkowych wyjaśnień, informacji lub dokumentów; wnioskodawca zobowiązany jest odpowiedzieć na wezwanie

wyczerpująco i zgodnie ze stanem faktycznym, w terminie 7 dni od dnia otrzymania wezwania,

Strona umowy, której przedłożono wniosek, w terminie 30 dni od otrzymania kompletnego wniosku, informacji i wyjaśnień, zajmie pisemne stanowisko w sprawie; za dzień przekazania stanowiska, uznaje się dzień jego wystania na adres właściwy dla doręczeń pism odpowiednio do Zamawiającego lub Wykonawcy;

- 5) jeżeli bezspornie zostanie wykazane, że zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia uzasadniają zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, Strony umowy zawrą stosowny aneks do umowy, określający nową wysokość wynagrodzenia Wykonawcy, z uwzględnieniem dowiedzionych zmian;
 - 6) Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy.
3. Zmiana wynagrodzenia w przypadku zmiany przepisów prawa – art. 436 pkt 4 lit. b Pzp:
- 1) Każda ze stron może wnioskować o zmianę wynagrodzenia w przypadku zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług (VAT) oraz podatku akcyzowego,
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na te ubezpieczenia,
 - d) 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 zmiany te mają wpływ na koszty wykonania Zamówienia przez Wykonawcę;
 - 2) Zmiana wynagrodzenia na podstawie pkt 1 dopuszczalna jest wyłącznie w odniesieniu do części Zamówienia niewykonanej przed dniem wejścia w życie przepisów zmieniających te stawki lub zasady;
 - 3) W przypadku zmiany, o której mowa w:
 - a) pkt 1 lit. a – wynagrodzenie netto pozostaje bez zmian, a wartość brutto zostanie skorygowana o aktualnie obowiązującą stawkę podatku VAT lub podatku akcyzowego,

- b) pkt 1 lit. b (minimalne wynagrodzenie), lit. c (ZUS) lub lit. d (PPK) – zmiana wynagrodzenia obejmie wyłącznie rzeczywisty i udokumentowany wzrost kosztów po stronie Wykonawcy;
- 4) Warunkiem dokonania zmiany wynagrodzenia, o której mowa w pkt 1 lit. b, c oraz d jest złożenie przez Wykonawcę pisemnego i szczegółowo uzasadnionego wniosku. Wniosek musi zawierać:
 - a) imienny wykaz pracowników (lub osób na umowach zlecenie) realizujących umowę, których dotyczy zmiana, wraz z określeniem ich wymiaru etatu i dotychczasowego wynagrodzenia,
 - b) kalkulację cenową (strukturę kosztów) pokazującą bezpośredni wpływ zmiany przepisów na koszt roboczogodziny w tym konkretnym zamówieniu,
 - c) dokumenty potwierdzające zgłoszenie tych osób do ubezpieczeń społecznych (np. deklaracje ZUS);
- 5) Zamawiający ma prawo do badania przedstawionych dokumentów i żądania wyjaśnień w terminie do 14 dni od otrzymania wniosku. Nieuzasadnienie wpływu zmian na koszty realizacji umowy skutkuje odrzuceniem wniosku;
- 6) zmiana wynagrodzenia wymaga zawarcia pisemnego aneksu do Umowy, który wchodzi w życie z dniem wejścia w życie przepisów będących podstawą waloryzacji.
- 4. Zamawiający określa maksymalną, dopuszczalną wartość zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy w całym okresie realizacji zamówienia, w wyniku zastosowania postanowień, o których mowa w niniejszym paragrafie, na poziomie 15% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1.

§ 7

1. Wykonawca oświadcza, że funkcję kucharza sprawował/a będzie posiadający/a stosowne wykształcenie.
2. Wykonawca oświadcza, że funkcję dietetyka sprawował/a będzie posiadający/a stosowne wykształcenie.
3. Zamawiający do koordynowania realizacji zamówienia wyznacza
4. Wykonawca do koordynowania realizacji zamówienia wyznacza
5. W uzasadnionych przypadkach możliwa jest zmiana osób, o których mowa w ust. 1-4. Zmiana osób, o których mowa w ust. 1 i 2 jest możliwa w przypadku gdy spełniają one warunki udziału w postępowaniu.

§ 8

1. Zamawiający ma prawo do kontroli:
 - 1) jakości, gramatury, kaloryczności, wartości odżywczych i składu jakościowego posiłków;
 - 2) przestrzegania przez Wykonawcę przepisów sanitarno-epidemiologicznych, p.poż., bhp, itp., w miejscu przygotowywania posiłków lub w pojazdach, którymi posiłki są transportowane;
 - 3) jakości i ilości produktów służących do przygotowania posiłków;oraz do wglądu do protokołów z kontroli zewnętrznych u Wykonawcy (Sanepid. Inspekcja Pracy, itp.).
2. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o kontroli, o której mowa w ust. 1 pkt 2 najpóźniej na 3 dni robocze przed jej wykonaniem na adres poczty elektronicznej:
3. Wysłanie powiadomienia od Wykonawcy jest równoznaczne z jej odbiorem przez Zamawiającego.
4. Obowiązkiem Wykonawcy jest umożliwienie odbycia kontroli osobom upoważnionym przez Wykonawcę, w tym wejście na miejsce przygotowywania posiłków.

§ 9

1. Strony ustalają, że obowiązującą je formą odszkodowania są kary umowne.
2. Wykonawca płaci Zamawiającemu kary umowne w następujących wypadkach:
 - 1) za opóźnienie w wykonaniu lub wykonywaniu przedmiotu umowy zgodnie z ustalonym harmonogramem – w wysokości 0,1% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 – za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia;
 - 2) za każde stwierdzone naruszenie lub nienależyte wykonywanie obowiązków nałożonych na Wykonawcę w § 1 oraz § 2 – w wysokości 0,1% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1 – za jedno udowodnione naruszenie w danym dniu;
 - 3) w przypadku udowodnionego przypadku przygotowywania posiłku pod innymi adresami niż wskazane w § 1 ust. 8 w wysokości 5 000,00 zł za każdy dzień wykonywania usługi pod innym adresem;
 - 4) za opóźnienie w rozpoczęciu wykonania usługi w miejscu dzierżawy (w Gminnym Centrum Kultury w Zaleszanach) – w wysokości 5 000,00 zł za każdy dzień wykonywania usługi pod innym adresem;

- 5) w przypadku uniemożliwienia przeprowadzenia jakiejkolwiek kontroli, o których mowa w § 8 w wysokości lub braku obecności upoważnionej osoby na wyznaczonej kontroli 5 000,00 zł za każdy przypadek;
 - 6) za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w niewysokości 15,0% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1.
3. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne w następujących wypadkach:
- 1) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 15,0% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1, nie dotyczy to odstąpienia od umowy przez Zamawiającego na podstawie art. 456 Pzp.
4. Łączna wysokość zastrzeżonych kar umownych nie może przekroczyć 25% wartości wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust. 1.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego wynagrodzenia.
6. W przypadku gdy wysokość szkody poniesionej przez Strony przewyższy wysokość zastrzeżonej kary umownej Strony mogą żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§ 10

1. Odstąpienie od niniejszej umowy może nastąpić w przypadkach określonych w ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2026 r. poz. 793) oraz ustawie z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny, w formie pisemnej pod rygorem nieważności, przy czym odstąpienie od umowy którejkolwiek ze stron wymaga uzasadnienia.
2. Oprócz sytuacji określonych w niniejszej umowie, a także przepisami kodeksu cywilnego i Pzp Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli:
 - 1) zostanie wszczęte postępowanie likwidacyjne firmy Wykonawcy;
 - 2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy;
 - 3) Wykonawca przerwał realizację usług i przerwa ta trwa dłużej niż 7 dni z winy Wykonawcy;
 - 4) Wykonawca utracił uprawnienia do wykonywania usług objętych zakresem przedmiotowym niniejszej umowy – jeżeli są wymagane;

- 5) Wykonawca narusza obowiązki i zasady wykonywania umowy, w szczególności określone w § 1 oraz w § 2 - pod warunkiem bezskutecznego wezwania do zaniechania naruszeń i/lub przystąpienia do należytego jej wykonywania;
 - 6) Wykonawca narusza obowiązki i zasady wykonywania umowy, w zakresie umożliwienia kontroli, określone w § 8 – bez konieczności wezwania do zaniechania naruszeń i/lub przystąpienia do należytego jej wykonywania.
3. W przypadkach, o których mowa w ust. 2 Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 14 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach stanowiących podstawę odstąpienia.
 4. W wypadku odstąpienia od umowy Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu usługi wykonanej prawidłowo do dnia odstąpienia.

§ 11

1. Zamawiający stosownie do art. 95 Pzp, wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę wszystkich osób wykonujących następujące czynności: przygotowania posiłków oraz rozwożenia posiłków, z wyjątkiem realizacji tych czynności na zasadzie tzw. samozatrudnienia.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do kontrolowania Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. W ramach tej kontroli Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie ww. wymogu, o których mowa w ust. 3 niniejszego paragrafu;
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości dotyczących dokumentów i oświadczeń przedłożonych przez Wykonawcę;
 - 3) przeprowadzania kontroli w miejscu wykonywania czynności, o których mowa w ust. 1.
3. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dokumenty w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 niniejszego paragrafu czynności:
 - 1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu

składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy,

- 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. *o ochronie danych osobowych* (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu, zajmowane stanowisko lub rodzaj wykonywanej pracy nie podlegają anonimizacji,
- 3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,
- 4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. *o ochronie danych osobowych*. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
4. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
5. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 niniejszego paragrafu czynności Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 1 000,00 zł za każdy potwierdzony dzień niedotrzymania przez Zamawiającego obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, choćby w stosunku do jednego pracownika, który pomimo obowiązku nie został zatrudniony na podstawie umowy o pracę (wysokość kary obliczana będzie jako iloczyn: 1 000,00 zł x liczba dni, w którym choćby jeden pracownik nie był pomimo obowiązku zatrudniony na podstawie umowy o pracę).

6. Z tytułu nieprzedłożenia przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dokumentów, oświadczeń i wyjaśnień, o których mowa w ust. 2 i 3 niniejszego paragrafu Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 1 000,00 zł za każdy dzień opóźnienia w przekazaniu tych oświadczeń, wyjaśnień i dokumentów.
7. W przypadkach nagłych i niespodziewanych nieobecności pracowników, realizujących zamówienie u Wykonawcy, Zamawiający wyrazi zgodę na „zatrudnienie” zastępującego go pracownika na umowę zlecenia, jednak nie dłużej niż udokumentowany czas zastępstwa i nie dłużej niż przez okres 1 miesiąca.

§ 12

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

§ 13

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

§ 14

Niniejszą umowę sporządza się w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

W przypadku gdy umowa będzie podpisywana elektronicznie § 14 zostanie wykreślony.

Załącznik: Ewidencja dostarczanych posiłków.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA