

Wzór umowy

Umowa została zawarta w Łubowie, dnia pomiędzy:
Gminą Łubowo, Łubowo 1, 62-260 Łubowo, NIP: 784-22-99-291
reprezentowaną przez: Andrzeja Łozowskiego -Wójta Gminy Łubowo
zwanego dalej **Zamawiającym**,
a

reprezentowaną przez:
zwanego dalej **Wykonawcą**.

PRZEDMIOT UMOWY

§ 1

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania prace pn.:

„Usługa wyżywienia (catering) dla dzieci, uczęszczających do Gminnego Klubu Malucha w Wierzycach w roku 2026”.

OZNACZENIE STRON

§ 2

1. Strony wyznaczają swoich przedstawicieli do kontaktu:

- Zamawiający: Natalia Krystkowiak, 721 005 160
- Wykonawca:

WYKONANIE USŁUGI

§ 3

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie czterech gotowych posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy 20 dzieci uczęszczających do Gminnego Klubu Malucha w Wierzycach, Wierzyce 150, 62-262 Wierzyce.

1. Wymagany termin realizacji: od dnia 02.01.2026 r. do dnia 31.12.2026 r.
2. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem przerwy wakacyjnej, dni ustawowo wolnych od pracy, dni wolnych od zajęć opiekuńczych w klubie, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 3 dni, z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia klubu przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.

3. Zamawiający **szacuje**, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść maksymalnie: **4840 porcji I śniadania, 4840 porcji II śniadania, 4840 porcji obiadowych, 4840 porcji podwieczorku**
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
5. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci, może ulec zmniejszeniu.
6. Godziny wydawania posiłków dzieciom :
godz. 8:30 - 8:45 - I śniadanie

godz. 10:15 - 10:30 - II śniadanie

godz. 11:30 - 12:00 - Obiad

godz. 14:15-:14:30 - Podwieczorek

Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

Zamawiający zastrzega, iż godziny wydania posiłków mogą ulec zmianie w szczególności obiadu w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w klubie – istnieje możliwość dostosowania godzin dostarczania posiłków do uzasadnionej propozycji Wykonawcy (rozbieżność maksymalnie do 15min).

7. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybny,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie),
 - wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
 - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
 - **potrawy powinny posiadać konsystencję i fakturę dostosowaną danej grupy wiekowej dzieci np. zupy krem, mięso, surówki, owoce, warzywa odpowiednio rozdrobnione; ustalone przez Zamawiającego indywidualnie z Wykonawcą w zależności od zapotrzebowania.**

8. Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza:
- a) **Śniadanie** - Zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko-pochodne: kasza manna, kluseczki z mlekiem, makaron z mlekiem, zacierka na mleku. Kasza jaglana z owocami, kasza kuskus z musem owocowym, kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane z mlekiem, płatki ryżowe z mlekiem. (mleko modyfikowane do przygotowania dostarczane do Wykonawcy przez Zamawiającego). Kanapki (należy przywozić gotowe kanapki): pieczywo różnorodne: pszenne, razowe, żytnie, orkiszowe, mieszane, bułki, rogal mleczny, chałka, masło, chuda wędlina (wyklucza się wędliny z mielonek), ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna, warzywna, ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte). Pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka. Parówka, jajecznica ze szczypiorkiem. Dżem, miód. Napoje: herbata, owocowa, ziołowa, z cytryną, kakao, kawa zbożowa.
- b) **II Śniadanie**: Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia itp. Owoce sezonowe, jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa, herbatniki, biszkopty, chrupki kukurydziane.
Napoje: herbata, owocowa, soki warzywno – owocowe.
- c) **Obiad**: Zupa, zupy krem; II danie (zamiennie) : ziemniaki, ryż, makaron, kasze (kasza kus-kus, jęczmienna, gryczana, jaglana, pęczak itp.). Chude mięso, drób, ryby, jagnięcina, wieprzowina, wołowina (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone). Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior, sałata, ogórek zielony, fasolka szparagowa, brukselka.
Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, ryż zapiekany z jabłkiem, pyzy drożdżowe z musem owocowym lub gulaszem, kluski śląskie z sosem, placki ziemniaczane, gołąbki, racuszki z sosem owocowym lub z jabłkiem,
Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa.
Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, warzywa, kompot.
- c) **Podwieczorek**:
Kisiel z owocami, budyń, mus owocowy, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny), koktajle owocowe, galaretki, jogurty, biszkopty, chrupki kukurydziane, wafle, herbatniki, chałka, bułka rosetka, ciasto drożdżowe. Owoce sezonowe.
Napoje: herbata owocowa, soki warzywno – owocowe, woda.
9. Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, informacje o alergenach układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka lub technologa żywienia ze strony Wykonawcy; dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
10. Wykonawca winien przedstawić do umowy przykładowy jadłospis na okres 1 miesiąca od daty podpisania umowy dot. realizacji przedmiotu zamówienia, wraz z gramaturą posiłków oraz poszczególnymi alergenami opracowany zgodnie z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.
11. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
12. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.

13. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
14. Wykonawca zobowiązuje się do:
- posiadania pełnych uprawnień potrzebnych do świadczenia usługi wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 - sposobu dowożenia i stanu posiłków spełniającego wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
 - zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego.
 - przedstawiania Kierownikowi Klubu jadłospis do zatwierdzenia w każdy piątek poprzedzający dany tydzień na adres mailowy: (podany wkrótce) Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
 - przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, (Dz. U. 2016 poz. 1154 ze zmianami)
 - przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
 - przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. 2023 poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).
 - przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 miesiąca do 3 lat.
 - przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 20 tygodnia życia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.
 - uwzględniania przy planowaniu posiłków zalecanej wartości energetycznej oraz uwzględniania normy produktów.
 - zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),
 - przechowywania zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.) próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa; na Wykonawcy będzie spoczywał również obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

- odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach niezależnie od ich ilości.
- 15. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić +75oC, drugiego dania +63oC, płynów +80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) +4oC. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
- 16. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
- 17. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- 18. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 19. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SIWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
- 20. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w czasie zgodnym z niniejszą SIWZ.
- 21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym stanem osobowym klubu malucha – wielkość zamówienia na każdy dzień będzie podawana telefonicznie poprzez wiadomość sms, przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego wyznaczonemu pracownikowi Wykonawcy w dniu wydawania posiłków do godz. 8.30.
- 22. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku.
- 23. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego.
- 24. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

ODBIÓR USŁUG

§ 4

1. Odbiór usługi następuje na podstawie miesięcznej faktury, wystawionej przez wykonawcę. Warunkiem uiszczenia faktury jest w szczególności wykonanie usługi bez zastrzeżeń.

JAKOŚĆ USŁUG

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać przedmiot umowy zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wszelkimi obostrzeniami dot. specyfiki przedmiotu zamówienia.

TERMINY/ZMIANY UMOWY

§ 6

1. Terminy:

Wykonanie zamówienia: od 02.01.2026r. do 31.12.2026r.

2. Zamawiający dopuszcza zmiany postanowień niniejszej umowy, a w szczególności spowodowane:

- a) zmianą przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy,
- b) wystąpieniem urzędowej zmiany podatków, w tym stawki podatku VAT po dacie zawarcia umowy,
- c) wystąpieniem okoliczności siły wyższej, np. wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach,
- d) odstąpienia na wniosek Zamawiającego od realizacji części zamówienia i związanej z tym zmiany wynagrodzenia, pod warunkiem wystąpienia obiektywnych okoliczności, których Zamawiający nie mógł przewidzieć na etapie przygotowania postępowania, a które powodują, że wykonanie przedmiotu zamówienia bez ograniczenia zakresu zamówienia powodowałoby dla Zamawiającego niekorzystne skutki z uwagi na zamierzony cel realizacji przedmiotu zamówienia i związane z tym racjonalne wydatkowanie środków publicznych,
- e) wprowadzenia zmian w stosunku do zapytania ofertowego w zakresie wykonywania usługi nie wykraczających poza zakres przedmiotu umowy, w sytuacji konieczności usprawnienia procesu realizacji zamówienia.
- f) zmiany wykazanego sprzętu i wyposażenia pojazdów na sprzęt o parametrach nie gorszych niż określone w wykazie, zmiany osób uczestniczących w wykonaniu zadania
- g) w wyjątkowych sytuacjach inne uzasadnione zmiany uzgodnione przez strony z posiłków) – czyli istnieje możliwość zwiększenia zamówienia o ok. 13-15%.

3. Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w drodze aneksu, pod rygorem jej nieważności.

WYNAGRODZENIE

§ 7

1. Strony ustalają, że kwota za wykonanie przedmiotu zamówienia została ustalona na podstawie oferty Wykonawcy:

Cena ofertową za jeden kompletny posiłek dzienny dziecka, na który składa się śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek (przygotowanie i dostarczenie):

netto zł,

słownie złotych:,

podatek VAT , %, tj.zł;

brutto..... zł;

słownie złotych:

Łączna cena szacunkowa za ilość: 4840,00 posiłków dziennych x stawka dzienna oferowana:

netto zł,

słownie złotych:,

podatek VAT , %, tj.zł;

brutto..... zł;

słownie złotych:

Rzeczywista wielkość zamówienia jest uzależniona od faktycznej ilości zamówionych posiłków – może być mniejsza lub większa.

2. Przewiduje się rozliczanie miesięczne, za wykonaną usługę.

Podstawą wystawienia faktury będzie faktyczny moment wykonania usługi lub jej odpowiedniej części przez Wykonawcę. Nabywca: Gmina Łubowo, 62-260 Łubowo 1, Odbiorca: zostanie wskazany przed wystawieniem faktury VAT.

3. Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem VAT i posiada NIP:

4. Zamawiający oświadcza, że posiada NIP: 784 -22-99-291

Strony uzgodniły, że należność za usługi będzie płatna w formie przelewu w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy:

.....

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

§ 8

Nie dotyczy

ODPOWIEDZIALNOŚĆ/ZOBOWIĄZANIA

§ 9

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w związku z prowadzoną usługą w mieniu lub na osobie, dotyczące lub mogące dotyczyć Zamawiającego, dostawców oraz osób trzecich, chyba że szkoda nastąpiła wskutek Siły Wyższej albo wyłącznie z winy poszkodowanego lub osoby trzeciej, za którą Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności.
2. Zamawiający nie będzie ponosił odpowiedzialności za żadne działania ani Zaniechania Wykonawcy, jego pracowników ani żadnych innych osób trzecich biorących udział w wykonywaniu przedmiotu umowy.

ROZWIĄZANIE UMOWY

§ 10

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie należne z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje także prawo do odstąpienia od umowy także w przypadku:
 - a) nie rozpoczęcia przez Wykonawcę usługi w ciągu dni roboczych rozpoczynając od 2 stycznia 2026 r. – odstąpienie nastąpi ze skutkiem natychmiastowym,
 - b) przerwania wykonywania przedmiotu umowy na okres dłuższy niż 5 dni roboczych - odstąpienie nastąpi ze skutkiem natychmiastowym,
 - c) braku właściwej jakości usług świadczonych przez Wykonawcę, tj. niezgodnej z umową, po jednokrotnym, nieskutecznym wezwaniu do wykonywania usługi zgodnej z umową, odstąpienie nastąpi ze skutkiem natychmiastowym.
 - d) braku bądź utraty przez Wykonawcę uprawnień do wykonywania umowy, wynikających z przepisów prawa - odstąpienie nastąpi natychmiast w dniu otrzymania informacji o braku lub utracie uprawnień,
 - e) zaprzestania działalności przez Wykonawcę – odstąpienie nastąpi natychmiast po otrzymaniu informacji o zaprzestaniu działalności.

3. Rozwiązanie Umowy według zasad określonych w następującej drodze pisemnego oświadczenia złożonego drugiej Stronie.

4. Rozwiązanie Umowy przez Zamawiającego w trybie opisanym w §10 nie wyłącza odpowiedzialności Wykonawcy określonej w § 11.

KARY UMOWNE I ODSETKI

§ 11

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

a) za rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy, – w wysokości 10.000,00zł

b) za opóźnienie w terminowym wykonywaniu zamówienia – w wysokości 500,00zł za każdy przypadek rażącego opóźnienia w dostarczeniu posiłków (powyżej 1 godziny),

c) za każde rażące naruszenie jakości posiłków (skład, forma podania np. rozdrobnienie posiłków itd.) stwierdzone protokolarnie przez komisję Zamawiającego w wysokości 500,00zł za każdy przypadek

2. Zastrzeżona kara umowna nie odejmuje Zamawiającemu prawa do dochodzenia odszkodowania przekraczającego wysokość kary, na zasadach ogólnych.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

PODWYKONAWCY

§ 12

1. Wykonawca nie może powierzyć realizacji umowy podwykonawcą.

POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZAPEWNIENIA DOSTĘPNOŚCI OSOBOM ZE SZCZEGÓLNYMI POTRZEBAMI

§ 13

1. Wykonawca zobowiązuje się, że wykonując umowę będzie przestrzegał przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. – o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U.2020 poz.1062), w szczególności art. 6 pkt 1) w zakresie minimalnych wymagań służących zapewnieniu dostępności architektonicznej.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 14

1. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na inny podmiot.

2. Wykonawcy nie wolno dokonać cesji przysługujących mu wobec Zamawiającego wierzytelności

- bez jego zgody.

3. Umawiające się Strony zobowiązują się do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich poufnych i nie podlegających ujawnieniu informacji i faktów, o których dowiedzą się w trakcie dwustronnej współpracy, chyba że udzielenie informacji osobie trzeciej jest niezbędne w celu wykonania umowy,

4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego i inne odpowiednie przepisy prawa

5. Ewentualne spory rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego .

6. Ewentualne załączniki do umowy stanowią jej integralną część.

7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest *Wójt Gminy Łubowo, 62-260 Łubowo 1* ;
 - Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pani/Pan skontaktować w sprawach związanych z ochroną danych osobowych, w następujący sposób:
 - pod adresem poczty elektronicznej rodo@elta.gniezno.pl;
 - pisemnie na adres siedziby Administratora.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy niniejsza SIWZ
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn.zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

* **Wyjaśnienie:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

▪ **** Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

▪ ***** Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

