***Załącznik nr 6 do SWZ***

***Projektowane postanowienia umowy***

**UMOWA nr …………………**

zawarta w dniu **.......................................** w Dobieszu pomiędzy:

**Gminą Góra Kalwaria,** reprezentowaną przez **Szkołę Podstawową im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Dobieszu** z siedzibą pod adresem: Dobiesz, ul. Wolska 36, 05-530 Góra Kalwaria, w imieniu której na podstawie pełnomocnictwa z dnia ……. działa p. Magdalena Mroczek - Dyrektor,

zwaną dalej **Zamawiającym,**

a

**…………** z siedzibą pod adresem ……, wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem …, NIP…., REGON….. reprezentowaną przez ….., zwaną dalej **Wykonawcą**

w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym pn. ***Przygotowanie i dowóz posiłków na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Dobieszu***

o treści następującej:

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usługi cateringowej, polegającej na przygotowywaniu i dowozie posiłków na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Dobieszu.
2. Adres dostawy: budynek Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Dobieszu, Dobiesz ul. Wolska 36, 05-530 Góra Kalwaria
3. Przedmiot umowy obejmuje przygotowanie i dowóz posiłków dla dzieci, uczęszczających do szkoły podstawowej.

**§ 2**

1. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że:
3. posiada dokumentację potwierdzającą, że może prowadzić działalność w zakresie żywienia zbiorowego (tzw. catering), a obiekt, w którym działalność ta jest prowadzona, posiada decyzję zatwierdzającą wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
4. posiada aktualną opinię właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego odnoszącą się do zapewnienia właściwych warunków techniczno-sanitarnych pomieszczeń, wykorzystywanych do działalności w zakresie żywienia zbiorowego, z uwzględnieniem ilości asortymentu sprzętu i urządzeń niezbędnych do świadczenia usługi żywienia,
5. osoby, które będą uczestniczyły w realizacji zamówienia, posiadają wymagane prawem badania lekarskie do pracy z żywnością,
6. będzie transportował posiłki środkami do tego celu przeznaczonymi oraz realizował przedmiot umowy z wykorzystaniem sprzętu w pełni odpowiadającego aktualnym wymogom sanitarno-epidemiologicznym, który przede wszystkim zapewnia szczelność mikrobiologiczną oraz gwarancję utrzymania właściwej temperatury posiłków,
7. będzie przestrzegał normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych (kaloryczność posiłków zbilansowana w stosunku do ich ilości; zawartość białka, tłuszczów, węglowodanów, błonnika, witamin itd.) i smakowych potraw oraz ich przygotowania w zgodzie z prawnymi regulacjami przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia i sezonowość posiłków zgodnie z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
8. będzie układał jadłospis przy udziale dietetyka, z wyliczeniem zawartości głównych składników odżywczych i wartości energetycznych a także właściwego znakowania,
9. posiada deklaracje zgodności i dokumentację potwierdzającą bezpieczeństwo opakowań do żywności.
10. Wykonawca oświadcza, że wykona przedmiot umowy przy użyciu własnych produktów, własnego potencjału kadrowego i technicznego (własnego – w rozumieniu zapewnionego przez Wykonawcę).

**§ 3**

Planowany termin realizacji przedmiotu umowy – **od 2 stycznia 2025 r. do 26 czerwca 2025 r.**

**§ 4**

1. W okresie realizacji umowy Wykonawca będzie dostarczał średnio ok. 55 posiłków dziennie, przy czym liczba posiłków w dniach poprzedzających lub następujących po okresach przerw świątecznych, ferii zimowych i wakacji ulega znacznemu zmniejszeniu.
2. Jako posiłek rozumie się obiad dwudaniowy tj. zupę i drugie danie. Przewidywana ilość posiłków w okresie realizacji umowy – 5 800 szt.
3. Podane w ust. 1 i ust. 2 ilości posiłków są szacunkowe. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci w danym dniu. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, z zastrzeżeniem że w okresie realizacji umowy zostanie zamówionych min. 50% szacunkowej ilości posiłków.
4. Zamawiający zapłaci wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i dostarczone posiłki. Z tytułu zmiany ilości posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego.

**§ 5**

1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki pięć razy w tygodniu, tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy, wakacji oraz innych dni, w których szkoła nie pracuje.
2. Posiłki będą dostarczane jeden raz dziennie pomiędzy godz. 11:00 a 11:30. Zamawiający może wprowadzić zmiany godzin wydawania posiłków.
3. Zamówienie na konkretną ilość posiłków na dany dzień będzie dokonywane telefonicznie najpóźniej do godz. 9:00.

**§ 6**

1. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzeniem 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 w tych jednostkach, zaleceniami żywieniowymi dla danych grup wiekowych dzieci. Posiłki będą przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
2. Wykonawca we własnym zakresie zakupi produkty do przygotowania posiłków, z możliwością identyfikacji źródła ich pochodzenia.
3. Produkcja posiłków będzie się odbywać na bazie produktów świeżych, najwyższej jakości, bez stosowania sztucznych dodatków.
4. Zgodnie z zaleceniami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego posiłek w formie cateringu ma być wydany w ciągu 4 godzin od momentu jego sporządzenia.
5. Posiłki mogą być przyrządzane jedynie w pomieszczeniach zatwierdzonych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, przez osoby posiadające aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych, zaświadczenie lekarskie dopuszczające do pracy w przemyśle spożywczym, stosujące właściwą odzież ochronną oraz przestrzegające zasad higieny osobistej.
6. Posiłki będą przygotowywane w pomieszczeniu pod adresem: ……………….
7. Zamawiający ma prawo niezapowiedzianej kontroli miejsca przygotowywania posiłków lub sposobu transportu posiłków. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Zamawiający zawiadomi Państwową Inspekcję Sanitarną i może wstrzymać odbiór posiłków do czasu wyjaśnienia wątpliwości.
8. Wykonawca będzie pobierał próbki ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia. Próbki będą umieszczane w sterylnym, oznakowanym i przystosowanym do tego celu pojemniku, przechowywanym pod nadzorem na terenie Wykonawcy przez okres min. 72 godzin w sposób uniemożliwiający wtórne zanieczyszczenie. Próbki mają być oznaczone datą i godziną, opisem zawartości i podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki.

**§ 7**

1. Posiłki mają być przygotowywane wg zatwierdzonych jadłospisów, przy czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzania do nich zmian.
2. Wykonawca zobowiązuje się do opracowywania tygodniowych (pięciodniowych) jadłospisów. Jadłospis ma być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywności, z uwzględnieniem wytycznych Zamawiającego.
3. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z danej grupy, być zróżnicowany, zbilansowany, różnorodny, dostosowany do pory roku, wykorzystujący produkty sezonowe. W jadłospisie należy podać nazwy produktów, gramaturę, alergeny występujące w składzie posiłków, dni w jakich dany produkt będzie wydawany.
4. Wykonawca będzie przesyłał propozycję jadłospisu na adres e-mail wskazany przez Zamawiającego w terminie do środy w tygodniu poprzedzającym tydzień, na który ma być ułożony jadłospis. Zamawiający zaakceptuje jadłospis lub wniesie do niego poprawki, przy czym niewniesienie przez Zamawiającego poprawek w terminie jednego dnia od otrzymania propozycji jadłospisu, oznaczać będzie akceptację jadłospisu.
5. Wykonawca uwzględni w jadłospisie posiłki dietetyczne dla danego dziecka (na wniosek rodzica) – zgłoszenie po stronie Zamawiającego.
6. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania 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, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zalecenia Zamawiającego. Ponadto 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.
7. Zalecenia Zamawiającego: posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
8. jadłospis powinien być urozmaicony - rodzaj potrawy nie może się powtarzać w ciągu 10 dni,
9. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
10. do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie produktów zbożowych lub ziemniaków, warzyw i owoców - surowych lub przetworzonych bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych o niskiej zawartości sodu/soli, mięso, ryby, jaja i nasiona roślin strączkowych - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz na 10 dni, tłuszcze spożywcze - oleje, masło, margaryny miękkie niearomatyzowane lub 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 dziennie spożycie soli nie powinno przekroczyć 5 gram, zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
11. zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsnym, jarskim lub mięsnym,
12. posiłki muszą być smaczne, odpowiednio przyprawione, zachęcające zapachem i wyglądem, bez elementów rozgotowanych lub niedogotowanych, bez obcych posmaków.
13. Zalecenia Zamawiającego: posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:
14. **obiad:**

kaloryczność min. 612 kcal (zupa min. 300 ml+ drugie danie min. 350 gram)

***zupa*:**

pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół itp. gotowana na wywarze jarskim, warzywno-mięsnym lub mięsnym z dodatkiem składnika głównego,

***drugie danie:***

ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kopytka, kasze – ok. 150 g,

dania mięsne o gramaturze ok. 80-100 g np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec z kurczaka, bitki ( w przypadku dań mięsnych unikać należy mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa),

dania bez mięsa-mączne o gramaturze ok. 350 g - pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka,

ryby bez ości (filet) o gramaturze ok. 80 g,

surówki o gramaturze ok. 60-80 g,

danie jednogarnkowe o gramaturze ok. 300 g,

- w tygodniu powinno być: dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie lub rybne.

**§ 8**

1. Transport posiłków będzie się obywał na koszt Wykonawcy w termosach zbiorczych hermetycznie zamkniętych, posiadających odpowiednie atesty / certyfikaty, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw - środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności - spełniając wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Czas dowozu nie może przekraczać ….. minut. */zgodnie z ofertą Wykonawcy/*
2. Temperatury dostarczanych posiłków GHP/GMP w momencie dostarczenia:

1) gorące zupy: + 75o C

2) gorące drugie dania: + 63o C

3) potrawy serwowane na zimno: + 4o C

1. W celu utrzymania właściwej temperatury posiłków Zamawiający wymaga, aby posiłki pozostawały w termosach (pojemnikach termicznych), o których mowa w ust. 1 do momentu gdy Zamawiający rozpocznie wydawanie posiłków dzieciom. Posiłki gorące nie mogą być przewożone w tych samych pojemnikach co posiłki zimne
2. Składniki poszczególnych posiłków mają być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych. Każda porcja ma być zapakowana w jednorazowy pojemnik z tworzywa sztucznego, dopuszczony do kontaktu z żywnością i zgrzewany hermetycznie. Do każdego posiłku Wykonawca dostarczy komplet sztućców jednorazowych, wykonanych z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**§ 9**

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
2. Odbiór posiłków, z zastrzeżeniem postanowień ust. 3, będzie następował na podstawie protokołów odbioru, podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli obu stron.
3. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego dostarczonego posiłku niespełniającego jego kryteriów (jakościowych, temperatur, itp.) - Zamawiający informuje Wykonawcę o nieprzyjęciu posiłku i zleca Wykonawcy naprawienie zaistniałej sytuacji (np. poprzez wymianę , podgrzanie, itp.), a Wykonawca od tego momentu (rozmowy telefonicznej) dostarczy posiłek o wymaganych parametrach w czasie do 40 min. W przeciwnym wypadku na koszt Wykonawcy zostanie zakupiony posiłek u innego dostawcy.
4. W przypadku powtarzających się skarg na to, że posiłki są niesmaczne Zamawiający wezwie Wykonawcę do poprawy. Jeśli sytuacja nie poprawi się mimo upomnień Zamawiającego, będzie on uprawniony do wypowiedzenia umowy z winy Wykonawcy.
5. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego w przypadku zagrożenia dostawy posiłku i sposobie rozwiązania problemu.
6. Wykonawca na własny koszt będzie dostarczał pojemniki na odpady pokonsumpcyjne w dniu dostawy posiłków, a w kolejnym dniu roboczym będzie je odbierał i utylizował na własny koszt odpady pokonsumpcyjne.

**§ 10**

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za przygotowanie posiłków wg najwyższych standardów. Jeśli po spożyciu posiłków dostarczonych przez Wykonawcę wystąpią niepożądane efekty np. niestrawność, objawy zatrucia itp. Zamawiający zawiadomi Państwową Inspekcję Sanitarną i może wstrzymać odbiór posiłków do czasu wyjaśnienia sprawy.
2. Zamawiający ma prawo zlecenia badań, potwierdzających wagę i kaloryczność posiłków. W przypadku wykrycia nieprawidłowości, Wykonawca zostanie obciążony kosztami badań i kosztami naprawy nieprawidłowości.
3. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z warunkami jakimi dysponuje placówka i przyjmuje zadanie do wykonania w tych warunkach.
4. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego w przypadku zagrożenia dostawy posiłków i sposobu rozwiązania problemu.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjna i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
6. Wykonawca zobowiązuje się, że wykonując umowę będzie przestrzegał przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, w szczególności art. 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy w trakcie realizacji umowy pod względem spełnienia minimalnych wymagań w zakresie zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
7. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

**§ 11**

Osobą upoważnionymi do kontaktów w sprawie realizacji niniejszej umowy są:

1. ze strony Zamawiającego – p. ……………… tel. ………… e-mail…………...
2. ze strony Wykonawcy – p. ………………….. tel. ………………. e-mail …………..

**§ 12**

Zamawiający zastrzega konieczność osobistej realizacji przez Wykonawcę kluczowych elementów przedmiotu umowy, tj. przygotowania posiłków dla dzieci.

**§ 13**

1. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za przygotowanie i dostawę 1 posiłku w wysokości ….. zł (słownie: …………… złotych) brutto, w tym podatek VAT wg stawki …… %
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 ma charakter ryczałtowy i nie ulega podwyższeniu, z zastrzeżeniem postanowień § 19 ust. 3 pkt. 1.
3. W wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 wliczone są
4. koszty tzw. „wsadu do kotła” w wysokości ………….. zł (słownie: ………….. złotych) brutto,
5. koszty dodatkowe w wysokości ………. zł (słownie; …………. złotych) brutto;
6. Łączne szacunkowe wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji umowy wynosi …………. zł (słownie: ……………. złotych ) brutto.
7. Zamawiający zapłaci wynagrodzenie za faktycznie dostarczone i przyjęte przez Zamawiającego posiłki, na podstawie faktury, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy na konto wskazane w fakturze w terminie 21 dni od daty przedłożenia prawidłowo wystawionej faktury w siedzibie Zamawiającego.
8. Do faktury ma być załączone zestawienie dostarczonych i przyjętych przez Zamawiającego posiłków, w rozbiciu na poszczególne dni, zatwierdzone przez Zamawiającego.
9. Płatność faktury zostanie dokonana za pośrednictwem metody podzielnej płatności (split payment). Dla wskazanego przez Wykonawcę do płatności rachunku bankowego musi być utworzony rachunek VAT na cele prowadzonej działalności gospodarczej.
10. Faktura ma być wystawiona na:

**Nabywca:**Gmina Góra Kalwaria  
ul. 3 Maja 10, 05-530 Góra Kalwaria  
NIP: 123-121-67-23

**Odbiorca:**Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Dobieszu  
Dobiesz, ul. Wolska 36  
05-530 Góra Kalwaria

1. Strony zobowiązują się do natychmiastowego wzajemnego informowania o zmianach adresów.
2. Za dzień zapłaty przyjmuje się datę obciążenia należnością konta Zamawiającego.

**§ 14**

Wykonawca zobowiązuje się do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy.

**§ 15**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
2. w wysokości 20% wynagrodzenia, określonego w § 13 ust. 4 – za odstąpienie od umowy z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę,
3. w wysokości 10% wynagrodzenia za zamówione posiłki za dany dzień – w przypadku dostarczenia posiłków niezgodnie z godzinami, wskazanymi w § 5 ust. 2 z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę,
4. w wysokości 5% wynagrodzenia za dostarczone posiłki na dany dzień – za każdy rozpoczęty kwadrans zwłoki w realizacji reklamacji w stosunku do terminu podanego w § 9 ust. 3,
5. w wysokości 40% wynagrodzenia za dostarczone posiłki na dany dzień – za każdy przypadek braku dostarczenia pojemników na odpady konsumpcyjne lub odebranie odpadów pokonsumpcyjnych niezgodnie z postanowieniami § 9 ust. 6.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 14 dni od wystąpienia przez Zamawiającego z żądaniem zapłaty. W przypadku nieuiszczenia kary przez Wykonawcę w terminie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, Zamawiający może potrącić karę z dowolnej należności Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę lub dochodzić roszczeń na podstawie odrębnych przepisów.
7. Zamawiający może dochodzić kar umownych do wysokości 50% wynagrodzenia, określonego w § 13 ust. 4.
8. Jeżeli szkoda poniesiona przez Zamawiającego przewyższy kwotę kar umownych, będzie on uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy – na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego – odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywistej szkody.

**§ 16**

* 1. Zamawiający może wypowiedzieć umowę:

1. jeśli Wykonawca został postawiony w stan likwidacji,
2. jeśli Wykonawca – pomimo co najmniej dwukrotnych upomnień Zamawiającego – dostarcza posiłki, do których zastrzeżenia ma Zamawiający (nieodpowiednia temperatura, gramatura, skład, smak),
3. jeśli Wykonawca – pomimo co najmniej dwukrotnych upomnień Zamawiającego – dostarcza posiłki z niezgodnie z postanowieniami § 5 ust. 1,
4. jeśli Wykonawca – pomimo co najmniej dwukrotnych upomnień Zamawiającego – nie realizuje reklamacji w terminie, wskazanym w § 9 ust. 3,
5. w przypadku określonym w § 9 ust. 4 umowy,
6. jeżeli z powodu dostarczenia przez Wykonawcę posiłków złej jakości, dojdzie do problemów zdrowotnych u osób, które je spożyły,
   1. Zamawiający może wypowiedzieć umowę z przyczyn wskazanych w ust. 1 pkt.1-5 z zachowaniem co najmniej czternastodniowego okresu wypowiedzenia.
   2. Zamawiający może wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, określonym w ust. 1 pkt. 6 lub gdy działalność Wykonawcy zostanie negatywnie oceniona przez Państwową Inspekcję Sanitarną.
   3. Powyższe uprawnienie Zamawiającego nie uchybia możliwości odstąpienia od Umowy przez którąkolwiek ze Stron, na podstawie Kodeksu Cywilnego.
   4. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy należy złożyć drugiej stronie w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, na zasadach wskazanych w art. 77 Kodeksu Cywilnego.
   5. Odstąpienie Zamawiającego od umowy nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej lub odszkodowania.
   6. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody na zasadach ogólnych na podstawie kodeksu cywilnego.

**§ 17**

Przelew wierzytelności wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 18**

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę, podwykonawcę oraz dalszych podwykonawców osób przygotowujących posiłki, osób dostarczających posiłki oraz innych osób, które wykonują czynności podczas realizacji przedmiotu umowy, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy.
2. Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży Zamawiającemu oświadczenie o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób, które będą wykonywały w trakcie realizacji zamówienia czynności, o których mowa w ust. 1 wraz z poświadczonymi za zgodność z oryginałem kopiami dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń (zanonimizowane zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji).
3. Oświadczenie, o którym mowa w ust. 2 powinno zawierać w szczególności: dane Wykonawcy, 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.
4. Termin złożenia oświadczenia i dokumentów, o których mowa w ust. 2 zostanie wskazany w wezwaniu i będzie wynosił co najmniej 7 dni od daty otrzymania wezwania od Zamawiającego.
5. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający będzie uprawniony do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania wymogu, określonego w ust. 1. Zamawiający będzie uprawniony w szczególności:
6. żądania oświadczeń i dokumentów, o których mowa w ust. 2
7. przeprowadzania kontroli w miejscu wykonywania zamówienia.
8. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

**§ 19**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, ustawy Kodeks cywilny, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz inne właściwe dla przedmiotu umowy.
2. Wszelkie zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Zgodnie z art. 455 ust. 1 pkt. 1 Pzp Zamawiający przewiduje możliwość prowadzenia negocjacji dotyczących zmiany postanowień zawartej umowy w przypadku:
4. zmiany wysokości podatku VAT, jeżeli w okresie obowiązywania umowy nastąpi zmiana przepisów podatkowych – nastąpi wówczas zmiana wynagrodzenia o wysokość zmiany stawki podatku VAT, od miesiąca którego dotyczyć będzie nowa stawka VAT,
5. konieczności zwiększenia ilości posiłków w okresie realizacji umowy - nastąpi wówczas zwiększenie łącznego wynagrodzenia Wykonawcy.

**§ 20**

Ewentualne spory wynikające z niniejszej umowy rozpatrywane będą przez Sąd cywilny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 21**

1. Administratorem danych osobowych osób reprezentujących Wykonawcę oraz osób realizujących umowę jest Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Dobieszu.
2. Kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych możliwy jest pod adresem mail [sekretariat@spdobiesz.com.pl](mailto:sekretariat@spdobiesz.com.pl) lub pod nr tel. 22 7268993
3. Dane osobowe osób reprezentujących Wykonawcę będą przetwarzane na podstawie obowiązku prawnego, o którym mowa w art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzanie danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych), wynikającego z przepisów prawa określających umocowanie do reprezentowania – w zakresie ważności umówi i właściwej reprezentacji stron. Podanie tych danych jest warunkiem zawarcia umowy.
4. Dane osobowe , o których mowa w ust. 1 mogą zostać udostępnione podmiotom uprawnionym na podstawie przepisów oraz będą przechowywane zgodnie z przepisami dotyczącymi archiwizacji dokumentów.
5. W granicach i na zasadach przewidzianych w przepisach prawa, osobom o których mowa w ust. 1 przysługuje prawo żądania: dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia oraz ograniczenia przetwarzania, jak również prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

**§ 22**

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach – dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**