**Załącznik nr 5**

**UMOWA NR ............/DDP-Pólko/2026**

zawarta w Bydgoszczy w dniu ........................... pomiędzy:

**Chorągwią Kujawsko-Pomorską Związku Harcerstwa Polskiego z siedzibą przy ul. Dworcowej 56, 85-010 Bydgoszcz, NIP: 9671254011, KRS: 0000268190**

reprezentowaną przez:

**– Beatę Bardzińską – Komendantkę Chorągwi Kujawsko-Pomorskiej ZHP oraz**

**– Pawła Białego – Skarbnika Chorągwi Kujawsko-Pomorskiej ZHP**

zwaną dalej **„Zamawiającym”**

a **............................................z siedzibą w .................................. (kod pocztowy) przy ul. .......................................... , NIP ............................, REGON ...........................**

reprezentowanym przez:

**- ......................................... - Właściciela/Pełnomocnika**

zwanym dalej **„Wykonawcą”,**

o następującej treści:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie w dni robocze usługi wyżywienia dla uczestników DDP w Pólku. Przez usługę wyżywienia rozumie się: przygotowanie i dostarczanie zestawów cateringowych dla osób dorosłych będących uczestnikami projektu „HARCDOM - dzienny dom pomocy w Pólku w Gminie Koronowo”. Usługa wyżywienia realizowana będzie w maksymalnej liczbie 15 zestawów cateringowych dziennie (zakłada się, że średnio zamawianych będzie 14 zestawów cateringowych dziennie).
2. Usługa wyżywienia świadczona będzie w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, w okresie od 16.02.2026 r. do 31.07.2028 r.
3. Zamówienie jest realizowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Kujaw i Pomorza 2021-2027, priorytet 8 Fundusze Europejskie na wsparcie w obszarze rynku pracy, edukacji i włączenia społecznego, Działania 08.24 Usługi społeczne i zdrowotne.
4. Zestaw cateringowy składa się w danym dniu ze śniadania, dwudaniowego obiadu z deserem oraz uzupełniającego zestawu produktów żywieniowych. Usługa wyżywienia realizowana będzie dla uczestników projektu „HARCDOM - dzienny dom pomocy w Pólku w Gminie Koronowo” objętych wsparciem w DDP w Pólku (z siedzibą w Harcerskim Ośrodku Obozowym w Pólku, 86-010 Koronowo). Zamawiający przekaże Wykonawcy informację na temat dokładnej liczby zestawów cateringowych (odpowiadającej liczbie osób przebywających w danym dniu w DDP w Pólku) w dniu poprzedzającym świadczenie usługi wyżywienia do godziny 18.00 za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie.
5. usługa wyżywienia w danym dniu obejmuje przygotowanie i dostarczenie zestawów cateringowych, składających się z:
6. śniadania – przykładowe menu: kawa mleczna, kakao, kawa zbożowa, mleko, parówki na ciepło, przetwory mięsne np. kiełbasa, wędliny, potrawy z jajek, ser biały, ser żółty, drożdżówka, jogurt, płatki, owoce, warzywa, masło, pieczywo mieszane, dżem, miód, pasty,
7. dwudaniowego obiadu z deserem – przykładowe menu: zupy różnego rodzaju, wyroby garmażeryjne kulinarne, ziemniaki, ryż, wyroby gotowe z mięsa i podrobów, wyroby garmażeryjne niemięsne, ryby, pierogi, sałatki, surówki i warzywa, sok/kompot, deser np. ciasto, budyń, kisiel, galaretka,
8. uzupełniającego zestawu produktów żywieniowych dla każdego z uczestników przebywających w danym dniu w DDP. W skład uzupełniającego zestawu produktów żywieniowych wchodzą:

* herbata czarna – 1 saszetka/osoba dziennie,
* herbata zielona lub Herbata owocowa – 1 saszetka/osobę dziennie,
* cukier – 1 saszetka/porcja co najmniej 5 gramów/osobę dziennie,
* kawa rozpuszczalna – 1 saszetka/porcja – co najmniej 8 gramów/osobę dziennie,
* kawa sypana – 1 porcja – co najmniej 8 gramów/osobę dziennie,
* woda mineralna niegazowana butelkowana (pojemność co najmniej 500 ml/osobę dziennie dostarczana w zamkniętych opakowaniach/butelkach o pojemności nie większej niż 1,5 l),
* jogurty owocowe – różne smaki lub naturalne, pojemność co najmniej 1 szt. (co najmniej 150 ml/osobę dziennie),
* drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka – co najmniej 50 gramów/osobę dziennie,
* owoce: banany lub jabłka lub gruszki – co najmniej 2 szt./osobę dziennie,
* sok warzywny (pojemność co najmniej 150 ml/osobę dziennie, dostarczane w zamkniętych opakowaniach o pojemności nie większej niż 1l),
* owoce suszone np. ananas, morele, mango – co najmniej 10 gramów/osobę dziennie,

1. wchodzące w skład usługi wyżywienia zestawy cateringowe powinny być dostarczane do DDP w Pólku (z siedzibą w Harcerskim Ośrodku Obozowym w Pólku, 86-010 Koronowo) wg poniższego rozkładu godzin:

* śniadania oraz uzupełniające zestawy produktów żywieniowych – między 07:30 a 08:00 każdego dnia roboczego,
* obiady z deserem – między 12:00 a 12:30 każdego dnia roboczego.

1. Zakładana maksymalna liczba zestawów cateringowych obejmie w okresie obowiązywania umowy zamówienie 9450 zestawów. Zamawiający nie gwarantuje, że zamówi usługę wyżywienia w łącznej liczbie 9450 zestawów cateringowych, co będzie uzależnione m.in. od wyników rekrutacji do DDP i frekwencji uczestników.
2. Wykonawca zobowiązuje się w ramach ceny określonej w ofercie według wskazania Zamawiającego zastosować zamienniki produktów/substancji itp. dla osób (uczestników projektu uczęszczających do DDP w Pólku), które cierpią na alergię lub z innych przyczyn zdrowotnych nie powinny spożywać określonych produktów/potraw (np. ryb, jajek, sera żółtego, wędlin, drobiu, mięsa itp.). Zamawiający zobowiązuje się do zgłoszenia Wykonawcy (telefonicznie lub za pośrednictwem poczty email) nie później niż do godz. 18.00 dnia poprzedzającego o konieczności wprowadzenia zamienników/modyfikacji diety standardowej na dzień następny. Zamawiający w takim zgłoszeniu wskaże liczbę zestawów cateringowych wymagających modyfikacji wraz z charakterystyką zmian. Po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do wprowadzenia zamienników, jak również dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.:
3. dieta lekkostrawna,
4. dieta cukrzycowa,
5. dieta wątrobowa,
6. dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
7. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać zestawy cateringowe zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa m.in. zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Zestawy cateringowe mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia osób dorosłych dla danej grupy wiekowej. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
8. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów typu kawa zbożowa z mlekiem, kawa mleczna, kakao 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. surówki) 15°C.
9. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić usługę wyżywienia zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do liczby zestawów cateringowych oraz ich ewentualnych modyfikacji (wskazanych powyżej w punkcie 6.) Zamawiający przekaże nie później niż w dniu poprzedzającym realizację usługi do godz. 18.00 za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie. Brak przekazania informacji – zgłoszenia oznaczać będzie zamówienie odpowiednio 15 jednakowych zestawów cateringowych niewymagających zastosowania zamienników produktowych itp. Zamawiający nie gwarantuje zamówienia dokładnie 15 zestawów cateringowych dziennie, ponieważ uzależnione jest to od frekwencji uczestników w danym dniu.
10. Wykonawca zobowiązuje się w zapewnić zróżnicowanie diety w ramach usługi wyżywienia rozumiane jako dostarczenie w ramach zestawów cateringowych co najmniej dwa razy w tygodniu obiadu mięsnego i co najmniej raz w tygodniu obiadu z rybą.
11. Wykonawca zobowiązuje się w ramach usługi wyżywienia zapewnić zestawy cateringowe pokrywające zapotrzebowanie energetyczne dla jednej osoby dorosłej (śniadanie, dwudaniowy obiad z deserem oraz dodatkowe produkty), tj. dla kobiet powyżej 60 roku życia co najmniej 1550 kcal, a dla mężczyzn co najmniej 1750 kcal. Proporcje dostarczanych w zestawach cateringowych składników energetycznych, powinny wynosić około 50–60% dla węglowodanów, 25–30% dla tłuszczów i 12–15% dla białek.
12. Przykładowe typy produktów, wchodzące w skład zestawów cateringowych:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **GRUPY PRODUKTÓW** | **JEDNOSTKI** | **MINIMALNA ILOŚĆ NA OS.** |
| **ŚNIADANIE** | | | |
| 1. | Zupy mleczne | ml | 300 |
| 2. | Pieczywo (pszenne, mieszane, razowe) | g | 200 |
| 3. | Kawa zbożowa z mlekiem | ml | 300 |
| 4. | Kakao | ml | 300 |
| 5. | Kawa mleczna | ml | 300 |
| 6. | Masło min. 82% | g | 20 |
| 7. | Wędlina krojona, o zawartości mięsa  min. 90% oznakowana datą przydatności do spożycia i informacją o składzie | g | 55 |
| 8. | Ser biały | g | 100 |
| 9. | Ser żółty krojony/serek topiony itp. | g | 70 |
| 10. | Kiełbasa, parówka na ciepło, o zawartości mięsa min. 90% oznakowana j.w. | g | 100 |
| 11. | Pasty (rybne, serowe, jajeczne itd.) | g | 120 |
| 12. | Jajko | szt. (g) | 1szt (<50g) |
| 13. | Dżem/powidła/miód | g | 25 |
| 14. | Pomidory, ogórek świeży, ogórek kiszony, ogórek konserwowy | g | 100 |
| 15. | Chrzan, ketchup, musztarda | g | 20 |
| **OBIAD DWUDANIOWY WRAZ Z DESEREM** | | | |
| 1. | Zupa obiadowa | ml | 300 |
| 2. | Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree  – z wyjątkiem wczesnych) | g | 250 |
| 3. | Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g | g | 250 |
| 4. | Ryże, kasze, makarony do drugiego dania, | g | 300 |
| 5. | Porcje mięsa (wieprzowe/wołowe):  schab, bitki, mielone, zrazy itp. | g | 150 |
| 6. | Udko, pierś z kurczaka | g | 150 |
| 7. | Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie) | g | 150 |
| 8. | Dania z makaronem | g | 400 |
| 9. | Dania mączne | g | 350 |
| 10. | Jarzyny gotowane | g | 200 |
| 11. | Surówka warzywna | g | 200 |
| 12. | Owoce sezonowe np. truskawki, śliwki itp. | g | 200 |
| 13. | Owoce całoroczne np. pomarańcza, mandarynki (inne niż wchodzące w skład uzupełniającego zestawu żywieniowego) | szt. | 1 |
| 14. | Ciasto, pieczywo cukiernicze | g | 100 |
| 15. | Budyń, kisiel, kasza manna, galaretka  (w opakowaniach jednoporcjowych) | g | 200 |
| 16. | Kompot | ml | 200 |
| 17. | Sok | ml |  |

1. Wykonawca zobowiązuje się w przygotować zestawy cateringowe o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
2. Wykonawca zobowiązuje się w przygotować zestawy cateringowe z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, naturalnych, małoprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca na żądanie Zamawiającego (zgłoszone drogą elektroniczną lub telefoniczną) ma obowiązek przedstawić w ciągu 2 dni kalendarzowych wykaz użytych do przygotowania zestawów cateringowych produktów wraz z nazwami producentów oraz terminami przydatności do spożycia.
3. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczyć produkty zapewniające zróżnicowanie diety. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku (przez posiłek rozumie się wchodzące w skład zestawu cateringowego śniadanie/dwudaniowy obiad z deserem).
4. Wykonawca zobowiązuje się w przestrzegać zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji zestawów cateringowych, utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków, przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
5. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczać i bez zbędnej zwłoki odbierać (utylizować) jednorazowe naczynia oraz sztućce oraz resztki pokarmów, a także dostarczać pojemniki do higienicznego przechowywania żywności oraz pojemniki do przechowywania resztek pokarmów.
6. Wykonawca zobowiązuje się w dostarczać zestawy cateringowe pojazdem dostosowanym do tego typu usługi, w sposób higieniczny i z zapewnieniem wszelkich środków bezpieczeństwa, w szczególności zgodnie obowiązującymi przepisami prawa i wytycznymi instytucji państwowych odpowiedzialnych za nadzór sanitarny.
7. Wykonawca zobowiązuje się w zapewnić:
8. obsługę niezbędną do świadczenia usługi wyżywienia (personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia z aktualnymi badaniami lekarskimi do pracy z żywnością),
9. czyste opakowania do transportu, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego.
10. zamykane pojemniki do przechowywania resztek pokarmów.
11. Wykonawca zobowiązuje się w zachować szczególne względy bezpieczeństwa sanitarnego, w tym dezynfekowania pojazdu i respektowania wszelkich zaleceń i unormowań prawnych dotyczących świadczenia usług wyżywienia/dostarczania posiłków.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości zestawów cateringowych poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników projektu „HARCDOM - dzienny dom pomocy w Pólku w Gminie Koronowo” objętych wsparciem w siedzibie DDP w Pólku.
13. Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków oraz wykazem alergenów, układany ma być przez Wykonawcę na okres 5 dni i przedstawiany Zamawiającemu najpóźniej 2 dni robocze przed okresem jego obowiązywania.
14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zestawy cateringowe o niegorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
15. Jeśli Wykonawca nie dostarczy zestawów cateringowych spełniających wyżej wymienione kryteria (jakościowe, ilościowe, terminowe) zostanie obciążony kosztami zamówienia przez Zamawiającego zestawów cateringowy u innego dostawcy w cenie rynkowej, ale nie większej niż dwukrotność stawki jednostkowej wskazanej w umowie. Zastrzeżenie to ma na celu zabezpieczenie ciągłości realizacji wsparcia dla uczestników projektu, w szczególności w sytuacjach nagłych, w których ceny usług cateringowych mogą znacząco odbiegać od stawek wynikających z umowy.
16. Wykonawca oświadcza, że nie jest podmiotem:
17. Wskazanym w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. Poz. 835),
18. Nie jest osobą/podmiotem objętą/ym sankcjami, o których mowa w art. 5 k ust. 1 Rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,
19. nie jest osobą/podmiotem/organem posiadającym siedzibę w Rosji, który w ponad 50 % jest własnością publiczną lub jest pod kontrolą publiczną, objętym sankcjami zgodnie z art. 5 l ust 1 Rozporządzenia (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie,
20. nie został wpisany na listę osób i podmiotów objętych sankcjami, prowadzoną przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji.
21. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany Umowy. W szczególności zmiany mogą dotyczyć:
22. liczby zamówionych zestawów cateringowych. Zakłada się możliwość zwiększenia liczby zamówionych zestawów cateringowych o maksymalnie 25% w ramach całego zamówienia. Warunkiem zmiany jest pozyskanie przez Zamawiającego dodatkowych środków na ten cel np. w sytuacji wystąpienia oszczędności w projekcie lub okoliczności zaistniałych po stronie Zamawiającego (np. potrzeby uczestników projektu, sytuacja konieczności zmiany harmonogramu, okresu realizacji projektu lub czasu jego trwania),
23. terminu realizacji usługi lub terminu obowiązywania umowy. Warunkiem zmiany jest wystąpienie przyczyn wynikających z siły wyższej (np. obostrzeń wynikających ze stanu zagrożenia epidemicznego) lub okoliczności zaistniałych po stronie Zamawiającego (np. potrzeby uczestników projektu, sytuacja konieczności zmiany harmonogramu, okresu realizacji projektu lub czasu jego trwania),
24. innych przesłanek, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć na etapie ogłaszania zapytania np. obostrzeń wynikających ze stanu zagrożenia epidemicznego, siły wyższej, przyczyn losowych leżących po stronie uczestników, zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia w sytuacji. Warunkiem zmiany jest wystąpienie powyższych okoliczności mających wpływ na świadczenie zamawianej usługi.
25. O zmianach wskazanych w pkt. 26 Zamawiający powiadomi Wykonawcę w terminie nie późniejszym niż 7 dni kalendarzowych poprzedzających termin wprowadzenia zmiany.
26. Zamawiający zastrzega, że płatności dokonywane będą na podstawie rzeczywiście zamówionej liczby zestawów cateringowych. Informacje o zmianie liczby zestawów cateringowych w poszczególnych dniach będą podawane Wykonawcy za pośrednictwem poczty e-mail lub telefonicznie do godz. 18.00 dnia poprzedzającego realizację usługi wyżywienia w dniu następnym.
27. Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy w przypadku wystąpienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
28. W wypadku określonym w pkt. 29 Zamawiający zobowiązany jest do zapłacenia Wykonawcy wyłącznie wynagrodzenie za wykonaną część umowy.
29. Cena brutto zestawu cateringowego winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia wraz opakowaniami, a także wniesienia i rozładunku posiłków oraz obioru i utylizacji resztek i odpadów.
30. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za rzeczywistą liczbę dostarczonych zestawów cateringowych do siedziby DDP zgodnie z treścią oferty, stanowiącej załącznik do niniejszej Umowy: **..............................zł (słownie: ................................................) za każdy zamówiony zestaw cateringowy.**
31. Cena brutto za zestaw cateringowy dla 1 Uczestnika dziennie nie podlega zmianom przez cały okres trwania umowy.
32. Zakłada się realizację płatności częściowych, co do zasady w okresach miesięcznych, na podstawie protokołu odbioru usługi wyżywienia.
33. Zamawiający może naliczyć kary umowne z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, z przyczyn nieleżących po stronie Zamawiającego oraz z powodu nienależytego świadczenia usługi przez Wykonawcę.
34. Wykaz kar umownych:
35. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za opóźnienie w dostarczeniu zestawów cateringowych do siedziby DDP w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych), za opóźnienie do 30 minut względem godzin określonych w zapytaniu ofertowym. Opóźnienie powyżej 30 minut skutkować będzie naliczeniem kary oraz upoważniają Zamawiającego do zastosowania zapisów określonych w pkt. 19 Szczegółowych warunków realizacji zamówienia,
36. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł (słownie: pięćset złotych) za każdorazowe dostarczenie zestawów cateringowych niezgodnie z zamówioną liczbą i/lub warunkami jakościowymi określonymi w Szczegółowych warunkach realizacji zamówienia oraz dodatkowo mogą mieć zastosowanie zapisy określone w pkt. 19 Szczegółowych warunków realizacji zamówienia,
37. W przypadku odstąpienia od umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Wykonawcę oraz w przypadku konieczności odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z powodu realizacji przez Wykonawcę zamówienia niezgodnie z przedłożoną ofertą. W takich okolicznościach Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 5% całkowitej wartości zamówienia, rozumianej jako iloczyn maksymalnej liczby zestawów cateringowych określonych w umowie i ceny jednostkowego dziennego zestawu cateringowego na osobę.
38. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia należności z tytułu kary umownej z faktur wystawianych przez Wykonawcę.
39. Wykonawca wystawi fakturę VAT z tytułu prawidłowo wykonanej Umowy po potwierdzeniu odbioru przez Zamawiającego w formie protokołu.
40. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury wystawionej przez Wykonawcę w terminie 30 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT. W związku z realizacją zadania w ramach projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, termin wypłaty uzależniony będzie od dostępności środków z dotacji na realizację projektu na rachunku Zamawiającego.
41. Zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności w postaci aneksu.
42. Każda ze stron może wypowiedzieć Umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
43. W zakresie nieuregulowanym Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
44. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej Umowy, strony będą starały się rozwiązać polubownie, a w przypadku braku porozumienia spory poddadzą pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
45. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

………………………………………………. ……………………………………………….

Wykonawca Zamawiający

**Obowiązek informacyjny w związku z przetwarzaniem danych osobowych**

1. Administratorem danych osobowych jest **Chorągiew Kujawsko-Pomorska Związku Harcerstwa Polskiego** (dalej: „ADMINISTRATOR”), z siedzibą ul. Dworcowa 56, 85-010 Bydgoszcz. Z Administratorem można się kontaktować pisemnie, za pomocą poczty tradycyjnej na adres: ul. Dworcowa 56, 85-010 Bydgoszcz lub drogą mailową: [kujawskopomorska@zhp.pl](mailto:kujawskopomorska@zhp.pl).
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pod adresem mailowym: [rodo@zhp.pl](mailto:rodo@zhp.pl).
3. Dane osobowe są przetwarzane na podstawie 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).
4. Dane osobowe będą przetwarzane w celu:
   1. prawidłowej realizacji umowy – art. 6 ust. 1 lit. b RODO,
   2. rozliczenia płatności – art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
   3. zapewnienia prawidłowego kontaktu w ramach realizowanej umowy – art. 6 ust. 1 lit. f RODO

Dane osobowe będą przechowywane przez 10 lat od zakończenia roku, w którym nastąpiło rozliczenie płatności.

1. Dane osobowe pochodzą od podmiotu będącego stroną umowy.
2. Administrator nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
3. Administrator będzie przekazywał dane osobowe innym podmiotom, tylko na podstawie przepisów prawa, w tym w szczególności do: Urzędu Skarbowego, Województwa Kujawsko-Pomorskiego (Instytucja Zarządzająca), ministra właściwego do spraw rozwoju regionalnego (korzystanie z CST2021), ministra właściwego ds. finansów publicznych, wspólnego sekretariatu, instytucji wdrażającej, a także na podstawie zawartych umów powierzenia przetwarzania danych osobowych, w szczególności do: dostawców systemów informatycznych m.in. Microsoft. Osoba, której dane dotyczą ma prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania oraz o prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.
4. Skargę na działania Administratora można wnieść do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
5. Podanie danych osobowych jest niezbędne w celu prawidłowej realizacji zawartej umowy.
6. Administrator nie przewiduje zautomatyzowanego podejmowania decyzji.

………………………………………………  
 podpis Wykonawcy