

Załącznik nr 9 do SWZ
PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

Znak postępowania: CUW.272.7.2026.EZ

UMOWA NR

Zawarta w dniur. w Dobrym Mieście pomiędzy:

Żłobkiem Miejskim w Dobrym Mieście mającym siedzibę przy ulicy Grudziądzkiej 9A, Garnizonowej 20, 11-040 Dobre Miasto NIP 7393918714, REGON 381183703 zwanym dalej Zamawiającym reprezentowanym przez Dyrektora – Martynę Bielawską.

/

Przedszkolem Samorządowym nr 2 w Dobrym Mieście mającym siedzibę przy ulicy Grudziądzkiej 9A, 11-040 Dobre Miasto NIP 7393662373. REGON 511357554 zwanym dalej Zamawiającym reprezentowanym przez Dyrektora – Elżbietę Szafrąńską.

a

.....
mającym siedzibę
NIP....., REGON..... zwanym dalej Wykonawcą reprezentowanym przez
..... **zwanym dalej Wykonawcą.**

Niniejsza umowa jest zawarta w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2026.793, z późn. zm.).

§ 1. Przedmiot umowy i obowiązki Wykonawcy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zadanie pod nazwą: **„Usługa cateringowa na przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci uczęszczających do Żłobka Miejskiego w Dobrym Mieście oraz Przedszkola Samorządowego nr 2 w Dobrym Mieście”.**

2. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z systemem HACCP oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154), a także ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448) oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.U.E.L.2004.139.1).
2. Wykonawca musi uwzględnić w przygotowywanych posiłkach zalecenia wynikające z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 jednostkach (Dz. U. z 2026 r., poz. 197) :
 - a) min. 1 obiad w pełni roślinny na bazie roślin strączkowych (bez produktów odzwierzęcych), (100% WEGE),
 - b) 2 porcje mięsa świeżego,
 - c) maksymalnie 2 potrawy smażone (od poniedziałku do piątku),
 - d) min. 2 zupy na wywarach warzywnych.
 - e) ryba raz w tygodniu - obowiązkowo jedna porcja ryby (pieczonej lub duszonej) – preferowane ryby morskie, całkowicie pozbawione ości.
 - f) ograniczenie cukru i soli: zakaz używania gotowych mieszanek przypraw z glutaminianem sodu; sól należy zastępować świeżymi ziołami (lubczyk, koperek, natka, majeranek).
 - g) techniki kulinarne: priorytet dla gotowania na parze, duszenia i pieczenia; potrawy smażone (np. kotlet panierowany) mogą wystąpić maksymalnie 2 razy w tygodniu.
 - h) pełne ziarno: co najmniej raz w tygodniu w obiedzie musi wystąpić kasza gruboziarnista (gryczana, pęczak) lub makaron pełnoziarnisty.
 - i) woda jako podstawowy napój: woda jest podstawowym napojem gaszącym pragnienie.

- j) na talerzu dziecka połowę objętości powinny zajmować warzywa (surówka plus warzywa gotowane), a pozostałą część rozdzielają białko i węglowodany.
 - k) co ważne w dni, kiedy podawane jest mięso lub ryba, należy zapewnić alternatywę roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych.
 - l) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pełnego bilansu energetycznego i odżywczego dostarczanych posiłków, ściśle dostosowanego do wieku rozwojowego oraz aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, w tym z uwzględnieniem odrębnych wymagań kalorycznych i armaturowych dla dzieci w wieku żłobkowym (10. m.ż. - 3 lat) oraz przedszkolnym (3–6 lat). Posiłki muszą pokrywać odpowiednio ok. 75% dziennego zapotrzebowania kalorycznego w ujęciu dekadowym dla danej grupy wiekowej, a jadłospisy muszą być opracowane lub zweryfikowane pod kątem bilansu makro i mikroskładników.
 - m) sezonowość i rotacja jadłospisu:
 - Wykonawca musi opracować odrębne jadłospisy dla sezonu wiosenno-letniego oraz jesienno-zimowego, wykorzystując warzywa i owoce dostępne w danej porze roku.
 - Jadłospis powinien być ułożony w cyklu min. 10-dniowym (2 tygodnie), co oznacza, że żadne danie główne nie może powtórzyć się w ciągu miesiąca;
 - Należy unikać podawania w jednym tygodniu dwóch potraw o podobnym składzie (np. zupa pomidorowa i spaghetti z sosem pomidorowym).
3. Sporządzanie posiłków z naturalnych produktów, najwyższej jakości z gwarancją świeżości artykułów i produktów bez używania produktów typu instant lub wysoko przetworzonych dań gotowych lub posiłków typu „fast food”.
 4. Transport posiłków musi odbywać się samochodem wskazanym w ofercie przystosowanym do przewozu żywności, na który wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
 5. Dostarczanie posiłków odpowiednio zabezpieczonych w szczególności w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamknięte.
 6. Dostarczanie oraz mycie brudnych naczyń, na których dzieci będą spożywać posiłki tj.: talerze ceramiczne, kubki ceramiczne, sztucze- zgodne z atestem.
 7. Dostarczanie posiłków do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego.

8. Pobieranie oraz przechowywanie próbek dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek.
9. Dostarczenia i zabrania pojemników służących do transportu żywności oraz resztek (zabieranie resztek codziennie do godziny 15.00).
10. Dostarczanie posiłków w opakowaniach zbiorczych w podziale na grupy do wskazanych lokalizacji przez Zamawiającego.
11. Przestrzeganie przepisów HACCAP, zbiorowego żywienia, wymagań sanitarno-epidemiologicznych, za które odpowiada Wykonawca.
12. Wymagania dotyczące posiłków.

1. **Żłobek Miejski (dwie siedziby):**

Posiłek musi składać się z:

- a) **śniadanie** - zupa mleczną (200g), pieczywo (35g), masło (6g), wędlinę lub ser żółty (15-20g), warzywa (15-20g) oraz napój (150ml),
- b) **II śniadanie** - porcja owoców (80-100g) lub porcja warzyw (20-30g), dodatkowo orzechy lub ziarna (około 5g) lub jogurt / twarożek.
- c) **zupa** – 250 ml,
- d) **II danie** - produkt węglowodanowy: ziemniak, kasza (różne odmiany), ryż (różne odmiany), makaron (różne odmiany) 80-120g, bądź, np. kluski śląskie, kopytka 180g.; mięso, drób, ryba 80g - 100g, warzywa surowe bądź gotowane 80-120g, napój 150-200 ml.

UWAGA: Gramatura produktów podana jest po przygotowaniu.

Maksymalna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie 14 400.

2. **Przedszkole Samorządowe nr 2 :**

- a) **śniadanie** - zupa mleczna (200-250g), pieczywo (35-45g), masło (6g), wędlina/ser żółty (15-20g), warzywa (20-30g), napój (150-200ml), jajko (na twardo lub w innej postaci) (35g)(1/2 sztuki), dodatki np. dżem, miód (w niewielkich ilościach).
- b) **II śniadanie** - porcja owoców (80-100g) lub porcja warzyw (20-30g), dodatkowo orzechy lub ziarna (około 5g) lub jogurt / twarożek.
- c) **zupa** – 250 ml,
- d) **II danie** - produkt węglowodanowy: ziemniak, kasza (różne odmiany), ryż (różne odmiany), makaron (różne odmiany) 80-120g, bądź, np. kluski śląskie, kopytka 180g.; mięso, drób, ryba 80g - 100g, warzywa surowe bądź gotowane 80-120g, napój 150-200 ml.

UWAGA: Gramatura produktów podana jest po przygotowaniu.

Maksymalna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie 18 000.

13. Posiłki będą dostarczane codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych z zachowaniem cyklu:

1. Żłobek Miejski (dwie siedziby):

- a) śniadanie: 7.⁴⁵
- b) II śniadanie: 9.⁴⁵ (bądź razem ze śniadaniem jeżeli posiłek nie jest na ciepło)
- c) zupa : 10.⁴⁵
- d) II danie: 13.¹⁵

2. Przedszkole Samorządowe nr 2 :

- a) śniadanie: 8.⁰⁰
- b) II śniadanie: 9.⁴⁵ (bądź razem ze śniadaniem jeżeli posiłek nie jest na ciepło)
- c) zupa : 11.⁰⁰
- d) II danie: 13.⁰⁰

14. Szacowana dzienna liczba dzieci korzystających z żywienia wynosi maksymalnie:

1. Żłobek Miejski:

a) siedziba przy ulicy Garnizonowej 20:

- grupa I - 15 dzieci
- grupa II – 15 dzieci

b) siedziba przy ulicy Grudziądzkiej 9A:

- grupa I - 15 dzieci
- grupa II – 15 dzieci

Łącznie w oddziałach żłobkowych 60 dzieci.

2. Przedszkole Samorządowe nr 2:

- grupa I – 25 dzieci
- grupa II – 25 dzieci
- grupa II – 25 dzieci

Łącznie w oddziałach przedszkolnych 75 dzieci.

15. Łączna ilość posiłków objętych umową może ulec zmniejszeniu w przypadku wystąpienia nieobecności dzieci, przyczyn losowych oraz okresowego zamknięcia placówki.

16. Zamawiający codziennie w godz. 7:00 – 8:00 będzie zgłaszał zapotrzebowanie na faktyczną liczbę posiłków zamawianych w danym dniu koordynatorowi ze strony Wykonawcy.
17. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów.
18. Dostarczone obiady powinny być gorące i smaczne, a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw
19. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwych posiłków dla dzieci, które mają zalecone diety pokarmowe. Zamawiający zgłaszać będzie na bieżąco rodzaje diet i ilość dzieci nimi objętych.
20. Przygotowywane posiłki muszą być zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, wydanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku a także Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.
21. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić usługę dietetyka do właściwej realizacji przedmiotu umowy.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania jakości dostarczanych posiłków oraz sposobu ich transportowania.
23. Wykonawca sporządza dekadowy jadłospis (10 dni), który obejmuje zalecenia wynikające z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026r. – **taki jadłospis musi przedstawić Zamawiającemu do akceptacji 4 dni przed rozpoczęciem nowego tygodnia.**
24. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić produkty świeże i dobrej jakości, a dostarczane posiłki będą o odpowiedniej temperaturze, zapachu, wyglądzie i konsystencji.
25. Temperatura posiłków podawanych na gorąco w chwili dostarczenia do pomieszczeń dystrybucji u Zamawiającego musi mieć co najmniej:
 - a) Zupa - 70⁰ C
 - b) II danie (mięso, sos ,ziemniaki) - 65⁰ C
 - c) Ciepłe napoje 80⁰ C
 - d) Posiłki zimne (np. sałatki, surówki itp.) zabezpieczone będą wkładem chłodzącym.

26. Wykonawca zobowiązany jest do jak najszybszej do poprawy jadłospisu, jeżeli według Zamawiającego w posiłkach nie będzie odpowiedniej m.in. wartości energetycznej, ilości makroskładników, porcji warzyw i owoców. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do prawidłowego komponowania posiłków, szczególnie zwracając uwagę na diety specjalistyczne bazując na zaleceniach „Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej”.
27. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zastępczych posiłków w trybie pilnym, jeśli podczas odbioru stwierdzono posiłki z nieprawidłowościami jakościowymi lub ilościowymi, np.: posiłek niezdatny do spożycia z powodu przeterminowanych produktów (np. pleśń, niewłaściwy kolor), niedogotowanych, zanieczyszczonych, o niewłaściwym wyglądzie, konsystencji, zapachu, smaku, temperaturze, posiłek niezgodny z uzgodnionym jadłospisem itp.
28. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego usunięcia innych nieprawidłowości stwierdzonych przy odbiorze posiłków np. niewłaściwa gramatura potraw, niewłaściwa ilość dostarczonych posiłków, niewłaściwa temperatura posiłków, posiłki inne niż określone w jadłospisie.
29. Wykonawca dostarczać będzie posiłki transportem własnym zgodnie z wymogami prawnymi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Posiłki muszą być dostarczone w odpowiedniej temperaturze i z zachowaniem odpowiednich właściwości organoleptycznych.
30. Wykonawca musi dysponować kuchnią z niezbędnym wyposażeniem (w odpowiednim stanie technicznym i sanitarnym) oraz wykwalifikowanym personelem posiadającym niezbędne badania lekarskie.
31. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki ich nienależytego przygotowywania i transportu.

§ 2 Obowiązki Zamawiającego

1. Do obowiązków Zamawiającego należy:
 1. Odbiór codziennej ilości dostarczonych posiłków przez upoważnioną osobę ze żłobka / przedszkola.
 2. Informowanie Wykonawcy przez upoważnionego pracownika o wymaganej ilości dostarczonych posiłków na dany dzień.

3. Zamawiający codziennie w godz. 7:00 – 8:00 będzie zgłaszał zapotrzebowanie na faktyczną liczbę posiłków zamawianych w danym dniu koordynatorowi ze strony Wykonawcy
4. Informacja o wymaganej ilości dostarczonych posiłków będzie przekazywana Wykonawcy w formie pisemnej, telefonicznej, e-mailowej.
5. Udostępnienie pomieszczenia.
6. Zabezpieczenia opieki podczas posiłków.
7. Kontroli dostarczonych posiłków.
8. Kontrola posiłków będzie obejmowała zakres świadczonej usługi opisany w niniejszej umowie.
9. Z kontroli, o której mowa w pkt 7 i 8 zostanie sporządzony protokół.
10. Protokół będzie każdorazowo przekazany Wykonawcy w formie pisemnej, e-mailowej.
11. Kontrolę ze strony Zamawiającego będą przeprowadzali upoważnieni pracownicy.
12. Sporządzenie wykazów dzieci spożywających posiłki.
13. Zamawiający ma prawo wnosić uwagi do przedstawionego jadłospisu

§ 2. Termin realizacji przedmiotu umowy

1. Umowa zostaje zawarta od 1 września 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r.

§ 4. Wynagrodzenie

1. Strony ustalają, iż maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy nie może przekroczyć:
 - a) **Żłobek Miejski w Dobrym Mieście**
na kwotę brutto:.....zł słownie:..... zł, zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do umowy.
 - b) **Przedszkole Samorządowe nr 2 w Dobrym Mieście**
na kwotę brutto:.....zł słownie:..... zł, zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do umowy.
2. Strony ustalają cenę jednego posiłku:
 - a) **Żłobek Miejski w Dobrym Mieście**
na kwotę brutto:.....zł słownie:..... zł, zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do umowy.
 - b) **Przedszkole Samorządowe nr 2 w Dobrym Mieście**

na kwotę brutto:.....zł słownie:..... zł, zgodnie z Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 1 do umowy.

w tym „wsad do kotła” w wartości za jeden posiłek wartość brutto:

3. Wykonawca złoży fakturę na początku każdego miesiąca rozliczając faktyczną ilość dostarczonych posiłków w poprzednim miesiącu, wraz z załączonym wykazem ilości dostarczonych posiłków, potwierdzonym przez Dyrektora jednostki. Wykaz będzie stanowił załącznik do faktury i będzie podstawą do jej wystawienia.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 4 ust. 2 będzie płatne każdorazowo w terminie 14 dni od daty złożenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury w siedzibie Zamawiającego przelewem na konto bankowe prowadzone na rzecz Wykonawcy i dedykowane dla prowadzonej przez niego działalności gospodarczej (mechanizm podzielonej płatności).
5. W wynagrodzeniu określonym w § 4 ust. 1 mieszczą się wszelkie koszty wykonania przedmiotu umowy, zgodnie ze złożoną ofertą cenową.
6. „Strony postanawiają, że od dnia wejścia w życie obowiązkowego KSeF (1 lutego 2026 r.), faktury VAT, faktury korygujące oraz duplikaty faktur będą wystawiane i otrzymywane przy użyciu Krajowego Systemu e-Faktur zgodnie z art. 106g ust. 1 ustawy o VAT. Za datę otrzymania faktury uważa się datę przydzielenia jej numeru w KSeF.
7. Faktury będą wystawiane w następujący sposób:

Podmiot 2

Nabywca:

*Gmina Dobre Miast, ul. Warszawska 14, 11-040 Dobre Miasto,
NIP: 7393845814*

Podmiot 3

Odbiorca/Płatnik:

*Żłobkiem Miejskim w Dobrym Mieście ul. Grudziądzka 9A, Garnizonowej 20,
11-040 Dobre Miasto NIP 7393918714*

/

*Przedszkolem Samorządowym nr 2 w Dobrym Mieście ul. Grudziądzkiej 9A,
11-040 Dobre Miasto NIP 7393662373*

8. Za termin zapłaty faktury uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swojemu bankowi dokonanie przelewu wynagrodzenia na konto wskazane przez Wykonawcę.

9. Przedkładając fakturę do realizacji Wykonawca zobowiązany jest uzyskać akceptację dyrektora danej jednostki.
10. "Strony zgodnie potwierdzają, że niniejsza umowa podlega obowiązkowi wpisu do Centralnego Rejestru Umów Jednostek Sektora Finansów Publicznych (CRU JSFP), zgodnie z art. 34a ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych. Wpisu w rejestrze dokona Zamawiający."

§ 5. Nadzór

1. Nadzór ze strony Zamawiającego będą pełnić:
 - Martyna Bielawska - Dyrektor Żłobka Miejskiego w Dobrym Mieście
 - Elżbieta Szafrąńska – Dyrektor Przedszkola Samorządowego nr 2 w Dobrym Mieście
2. Nadzór ze strony Wykonawcy będzie pełnić :
Pani/Pan.....
3. Zamawiający jest uprawniony do kontroli lokalizacji w której są przygotowywane posiłki pod kątem zgodności z wymaganiami Zamawiającego, wymaganiami ustawowymi oraz kontroli osób przygotowujących posiłki, zaświadczeń dla nich, etc pod kątem zgodności z wymaganiami przepisów prawa. Wykonawca oświadcza, iż posiłki będą przygotowywane w następującej lokalizacji

§ 6. Odstąpienie od umowy

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 jednego miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach, bez prawa do naliczenia kar umownych z tego tytułu.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy:
 - a) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - b) jeżeli zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - c) jeżeli Wykonawca nie dostarczył dziennego wyżywienia bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje dostarczania pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,

- d) jeżeli Wykonawca przerwał usługę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego na okres dłuższy niż dwa dni do którejkolwiek placówki - Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym,
- e) jeżeli Wykonawca wykonuje swoje obowiązki nieterminowo lub w sposób nienależyty i mimo zwrócenia na to uwagi i wezwania przez Zamawiającego na piśmie, nie wykazuje poprawy,
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach, o których mowa w ust. 2 powyżej z wyjątkiem ust.2 lit.d.
4. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy:
- a) jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur mimo dodatkowego wezwania, w terminie jednego miesiąca od upływu terminu na zapłatę faktur, określonego w niniejszej umowie,
- b) jeżeli Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nie przewidzianych okoliczności, o których mowa w ust. 4 lit. a powyżej nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec niego. Wykonawca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach, o których mowa w lit. a-b powyżej
- c) Oświadczenie o rozwiązaniu lub odstąpieniu od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
5. W wypadku odstąpienia od umowy, Wykonawcę oraz Zamawiającego, obciążają następujące obowiązki szczególne:
- a) w terminie dni 7 od daty odstąpienia od umowy Wykonawca przy udziale Zamawiającego sporządzi szczegółowy protokół w zakresie dokonanej usługi według stanu na dzień odstąpienia stanowiący podstawę do zapłaty wynagrodzenia,
- b) Zamawiający obowiązany jest do zapłaty wynagrodzenia za dokonane usługi zgodnie z ustaleniami protokołu, o którym mowa w lit. a powyżej,
- c) w sprawach spornych jeżeli ugoda zostanie zawarta, Strony sporządzają odrębny protokół rozbieżności.

§ 7 Kary umowne

1. Strony ustanawiają kary umowne w następujących sytuacjach:
 1. Z tytułu nieterminowego wykonania przedmiotu umowy tj. niedostarczenie wymaganej ilości posiłków do godz. 10.00, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości równej łącznej wartości zamówionej dostawy na dany dzień.
 2. Z tytułu nierzetelnego wykonania przedmiotu umowy tj. w każdym przypadku kiedy Wykonawca nie spełni warunków, o których mowa w § 1 umowy , Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości równej wartości zamówionej dostawy na dzień, w którym stwierdzono uchybienie.
 3. Za odstąpienie przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 20% wartości łącznego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust.1 pkt. a) i b) umowy,
 4. Za odstąpienie przez Wykonawcę od umowy z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 20% wartości łącznego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 pkt a) i b) umowy.
 5. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20 % wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 4 ust. 1 pkt a) i b) niniejszej umowy.
 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia kar umownych z bieżących należności Wykonawcy.
 7. Wykonawca ma prawo żądać zapłaty odsetek ustawowych z tytułu opóźnienia w zapłacie za fakturę.
 8. Zapłacenie lub potrącenie kary za nie dotrzymanie warunków Umowy, nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonywania zobowiązań umownych.
 9. W szczególnie uzasadnionych przypadkach każda ze stron może odstąpić od dochodzenia należnych kar.
 10. W przypadku gdy kary umowne nie pokryją poniesionej szkody, strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach przewidzianych w Kodeksie cywilnym.
 11. Odstąpienie od umowy lub jej wypowiedzenie nie wyłącza uprawnień Zamawiającego do dochodzenia kar umownych i odszkodowań

§ 8 Podwykonawcy

1. Wykonawca może powierzyć podwykonawcom wykonanie poszczególnych zakresów usługi, które wskazał w ofercie.
2. Do zawarcia przez Wykonawcę umowy o usługę z podwykonawcą wymagana jest zgoda Zamawiającego. Jeżeli Zamawiający w terminie 14 dni od przedstawienia przez Wykonawcę umowy z podwykonawcą lub jej projektu, wraz z dokumentami uprawniającymi Podwykonawcę do wykonywania usługi nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń, uważa się, że wyraził zgodę na zawarcie umowy.
3. Do zawarcia przez podwykonawcę umowy z dalszym podwykonawcą jest wymagana zgoda Zamawiającego i Wykonawcy. Przepis ust. 2 zdanie drugie stosuje się odpowiednio.
4. W przypadku zmiany podwykonawcy oraz dalszego podwykonawcy, nowy podwykonawca powinien posiadać kwalifikacje i doświadczenie nie gorsze od dotychczasowego.
5. Umowy, o których mowa w § 8 ust. 2 i 3, powinny być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9. Postanowienia końcowe

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną za wszelkie zawnione przez siebie szkody osobiste i majątkowe wobec osób trzecich, które mogą powstać związku z wykonywaniem oraz roszczenia odszkodowawcze wynikające z prawomocnych orzeczeń sądowych, łącznie z wszelkimi wynikającymi z tego tytułu kosztami, które mogłyby być skierowane do Zamawiającego lub przedsiębiorstw pozostających pod jego kontrolą, osób upoważnionych do ich reprezentacji, pracowników i innych osób działających w imieniu Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności w formie aneksu do umowy, podpisanego przez obie strony.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Zabrania się cesji wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez pisemnej zgody Zamawiającego.
5. Spory wynikające z umowy rozpatrywać będzie Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egzemplarze dla Zamawiającego, 1 egzemplarz dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

.....

.....

1. Strony przetwarzają dane osobowe niezbędne do przygotowania, realizacji i rozliczenia niniejszej umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b 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).
2. W związku z realizacją czynności księgowych, w tym wystawianiem faktur oraz rozliczaniem zawartych umów i porozumień, dane osobowe mogą być przetwarzane w **Krajowym Systemie e-Faktur (KSeF)**, prowadzonym przez Ministerstwo Finansów i Gospodarki na podstawie przepisów ustawy o podatku od towarów i usług oraz aktów wykonawczych regulujących korzystanie z tego systemu. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest wypełnienie obowiązku prawnego ciążącego na Stronach (art. 6 ust. 1 lit. c ogólnego rozporządzenia o ochronie danych).
3. Dane osobowe w tym przypadku mogą być przetwarzane w **Centralnym Rejestrze Umów Jednostek Sektora Finansów Publicznych**, prowadzonym przez Ministerstwo Finansów i Gospodarki na podstawie przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych oraz aktów wykonawczych regulujących korzystanie z tego systemu. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest wypełnienie obowiązku prawnego ciążącego na Zleceniodawcy (art. 6 ust. 1 lit. c ogólnego rozporządzenia o ochronie danych).
4. Każda ze Stron staje się odrębnym administratorem danych osobowych w zakresie realizacji zadań.
5. Kontakt w sprawach związanych z ochroną danych osobowych jest realizowany przez Strony za pomocą adresów mailowych wskazanych w niniejszej umowie lub na podane w umowie adresy siedzib Stron.
6. Podanie danych przez Strony jest dobrowolne, jednakże jest niezbędne w celu zawarcia i wykonania i rozliczenia umowy.
7. Wszelkie dane przekazane w celu wykonania umowy będą przechowywane przez czas niezbędny do wykonania umowy oraz do końca okresu przedawnienia potencjalnych roszczeń z umowy, z uwzględnieniem przepisów o rachunkowości i prawa podatkowego oraz dotyczących archiwizacji dokumentacji
8. Dane mogą być udostępniane podmiotom realizującym zadania na rzecz Stron, takim jak: dostawcy oprogramowania wyłącznie w celu zapewnienia ich sprawnego działania z zachowaniem zasad ochrony danych osobowych i poufności ich przetwarzania, operatorzy pocztowi w celu zapewnienia korespondencji, banki w celu realizacji przelewów, podmioty publiczne w ramach zawartych porozumień i umów oraz w zakresie obowiązujących przepisów prawa (np. Ministerstwo Finansów i Gospodarki jako podmiot prowadzący KSeF oraz CRU JFP, organy Krajowej Administracji Skarbowej, organy egzekucyjne i komornicy sądowi).
9. Stronom przysługuje prawo do żądania dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania lub ograniczenia ich przetwarzania.
10. Stronom przysługuje prawo do przenoszenia danych w zakresie w jakim są one przetwarzane w systemach informatycznych w celu zawarcia, wykonania i realizacji umowy.
11. Stronom przysługuje prawo wniesienia skargi do polskiego organu nadzorczego w zakresie ochrony danych osobowych, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

.....
podpis Wykonawcy