



Szkoła Podstawowa im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby
Koźle 65, 95-011 Bratoszewice
tel. 42 719 89 09, fax. 42 719 89 09
e-mail: kozle_szkola@wp.pl

IZP.271.12.2024.AF.PZP

Załącznik nr 4 do SWZ

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY/WZÓR UMOWY NR

zawarta w dniu w Koźlu, pomiędzy: **Gminą Stryków, ul. Tadeusza Kościuszki 27, 95-010 Stryków, NIP 733-13-07-575**, dla której jednostką jest Szkoła Podstawowa im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby, Koźle 65, 95-011 Bratoszewice, reprezentowaną przez Jerzego Makowskiego – Dyrektora przy kontrasygnacie Głównej Księgowej, zwaną w dalszej części umowy „Zamawiającym”,

a

firmą.....NIP,
REGON reprezentowaną przez

zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”, w następstwie przeprowadzonego zgodnie z procedurą przewidzianą w ustawie z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych postępowania o udzielenie zamówienia klasycznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na „Świadczenie usług cateringu w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu w roku szkolnym 2024/2025”, o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się wykonywać na jego rzecz usługi w zakresie świadczenia usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu – na potrzeby Szkoły podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu – gorącego posiłku: obiadu wraz z kompotem.

- 1) Zamawiający szacuje, że dziennie należy dostarczyć 80 obiadów.

W przypadku, gdy dostawa posiłków będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych porcji posiłków danego dnia według zamówień uczniów. Liczba posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci.



O liczbie posiłków na dany dzień Zamawiający będzie informował do godziny 8⁰⁰ w dniu wykonania usługi.

Posiłki należy dowieźć do Szkoły Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu, Koźle 65, 95-011 Bratoszewice, w godzinach wskazanych przez Wykonawcę, tj. między

Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki wydane dzieciom zgodnie z zapotrzebowaniem.

- 2) Wykonawca wysyłał będzie na adres email: kozle_szkola@wp.pl najpóźniej w czwartek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz wykazem alergenów. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
- 3) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) oraz ustawy z dnia 28 listopada 2014 roku zmianie ustawy o bezpieczeństwie i żywności (Dz.U. z 2022 r. poz. 35) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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 (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154). Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Dzienny jadłospis powinien obejmować: zupa (1 porcja zupy na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym gramatura min. 250 ml) oraz drugie danie: - **danie mięsne lub rybne** powinno składać się z: porcji mięsa lub ryby (z wykluczeniem pangii) o gramaturze min. 100 g po obróbce, z dodatku w postaci ziemniaków lub ryżu lub kaszy o gramaturze min. 200g po obróbce, surówki (warzywa w formie gotowanej lub surowej) o gramaturze min. 100 g po obróbce oraz kompotu przygotowanego z owoców sezonowych lub napoju, wody - 200 ml; - **danie półmięsne** - typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym,



pyzy z mięsem, pierogi z mięsem, gołąbki itp. o gramaturze min. 250 g po obróbce z ewentualnym dodatkiem w postaci surówki (warzywa w formie gotowanej lub surowej) o gramaturze min. 100 g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych, napoju, wody - 200 ml; - **danie jarskie** - typu naleśniki z serem lub konfiturą, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, knedle, danie z makaronem lub ryżem o gramaturze minimum 250 g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych, napoju, wody - 200 ml.

- 4) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 3 – 15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) jadłospis powinien być urozmaicony; potrawy powinny być lekkostrawne przygotowane z surowców wysokiej jakości.
- b) obiad powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów;
- c) porcja ryb co najmniej raz w tygodniu;
- d) w procesie przygotowania posiłku należy stosować sól o obniżonej zawartości sodu, sól nie może być stosowana po procesie przygotowania posiłku (do dosalania);
- e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone, duszone, nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w tygodniu szkolnym (od poniedziałku do piątku);
- f) zioła lub przyprawy świeże lub suszone niezawierające sodu/soli – nie wolno stosować m.in. mieszanek przyprawowych z solą i glutaminianem sodu typu Warzywko czy Vegeta;
- g) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- h) warzywa surowe lub przetworzone, z wyłączeniem warzyw suszonych, przygotowane do bezpośredniego spożycia, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; w przypadku



przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25 % w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta oraz kwaszone ogórki;

- i) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %);
- 5) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymagania sanitarno–epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- 7) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny i zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług np. kontroli wagi posiłków.
- 9) Transport posiłków powinien odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- 10) Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia stołówki realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- 11) Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w naczyniach ekologicznych jednorazowego użytku, koszt zakupu naczyń i sztućców jednorazowego użytku pokrywa Wykonawca i w kalkulowany będzie w cenę obiadu.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność



za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz.U. z 2023 r. poz. 1587). Odpady powinny być odbierane codziennie. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we właściwych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których dostarczone będą posiłki zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

- 13) W przypadku naruszenia przepisów dyrektor ma prawo, bez zachowania okresu wypowiedzenia określonego w umowie i bez odszkodowania rozwiązać umowę z Wykonawcą.
- 14) Wykonawca zobowiązuje się, że Pracownicy świadczący usługi będą w okresie realizacji umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U. z 2023 r. poz.1465, Dz.U. z 2024 r. poz. 878).
- 15) W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę:
 - a) oświadczenie wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego.
 - b) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1781). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
 - c) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;



- d) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 roku. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
- 16) Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.
- 17) Za niedopełnienie wymogu zatrudniania Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości określonej w § 7 ust. 3.
2. Zamawiający dopuszcza zwiększenie przewidywanej ilości dostawy obiadów będących przedmiotem zamówienia o maksymalnie 30 % obiadów w roku szkolnym.
 3. Zwiększenie dostawy obiadów nastąpi w sytuacji zwiększenia zapotrzebowania Zamawiającego.
 4. W przypadku uruchomienia prawa opcji, poprzez rozszerzenie lub zwiększenie zakresu zamówienia, wynagrodzenie wykonawcy z tytułu realizacji zamówienia objętego opcją będzie obliczone na podstawie cen jednostkowych wskazanych przez Wykonawcę w ofercie (ceny jednostkowe będą niezmiennie).
 5. Opcja stanowi uprawnienie Zamawiającego, z którego może, ale nie musi on skorzystać, a więc opcja nie jest źródłem zobowiązań Zamawiającego w momencie udzielania zamówienia podstawowego.
 6. Przy ustaleniu wartości zamówienia uwzględniono największy możliwy zakres tego zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji.
 7. Zamawiający będzie mógł skorzystać z prawa opcji w terminie wykonania przedmiotu umowy.
 8. Uruchomienie prawa opcji nie wymaga sporządzenia aneksu do umowy. Uruchomienie prawa opcji, poprzez rozszerzenie lub zwiększenie zakresu zamówienia wymaga złożenia



przez Zamawiającego pisemnego jednostronnego oświadczenia woli w przedmiocie skorzystania z prawa opcji.

9. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie i oczekiwanie skorzystania z prawa opcji.
10. Zamawiający zastrzega sobie również prawo zmniejszenia szacunkowej ilości obiadów do minus 30 % obiadów w roku szkolnym. W przypadku zmniejszenia ilości, o której mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.
11. Zmniejszenie dostawy obiadów nastąpi w sytuacji zmniejszenia zapotrzebowania Zamawiającego.
12. W przypadku zmniejszenia zakresu zamówienia, wynagrodzenie wykonawcy z tytułu realizacji zamówienia objętego opcją będzie obliczone na podstawie cen jednostkowych wskazanych przez Wykonawcę w ofercie (zmniejszenie wynagrodzenia na podstawie ceny jednostkowych, które będą niezmiennie).

§ 2

1. **Termin wykonania przedmiotu zamówienia: do 183 dni liczonych od 09.09.2024 roku do 26.06.2025 roku.**

§ 3

1. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego szacunkowa wartość zamówienia zgodnie ze złożoną ofertą wynosi:
..... nettoplus podatek VAT, co daje kwotę brutto
..... (słownie:),
2. Cena jednostkowa za obiad wynosi netto..... plus podatek VAT, co daje kwotę brutto, (słownie:).
3. Stawki wynagrodzenia, na podstawie których sporządzona została niniejsza umowa w okresie obowiązywania nie mogą ulec zmianie.
4. Wykonawca za wykonanie usług wynikających z umowy otrzyma wynagrodzenie na podstawie faktur częściowych, wystawionych w okresach miesięcznych zgodnie z ilością zamówionych posiłków w oparciu o cenę jednostkową posiłku podaną w ofercie Wykonawcy.
5. Wykonawca zobowiązuje się do wyszczególnienia na fakturze kosztów produktów tzw. wsadu własnego.



6. Wykonawcy w przypadku gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług posiłków będzie mniejsza od planowanej, nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.
7. Strony ustalają termin płatności faktury - do 14 dni po doręczeniu faktury.
8. Wykonawca może przesłać Zamawiającemu ustrukturyzowane faktury elektroniczne (e-faktura), a Zamawiający zobowiązany jest przyjąć e-fakturę za pośrednictwem platformy – Platforma Elektronicznego Fakturowania (PEF) – centralnej, bezpłatnej platformy rządowej do odbierania i wysyłania ustrukturyzowanych faktur i innych dokumentów pomiędzy Zamawiającymi a Wykonawcami zamówień publicznych. Platforma Elektronicznego Fakturowania dostępna jest pod adresem <https://efaktura.gov.pl>. Zamawiający informuje, że posiada konto na Platformie PEF (nr PEPPOL – indywidualny identyfikator: 733-10-12-992 – NIP Szkoły Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby

§ 4

1. Wykonawca gwarantuje stałość ceny zgodnie z umową za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty, przez cały okres usług.
2. Wykonawca zapewnia transport posiłków do siedziby Zamawiającego pojazdem spełniającym wszystkie wymagane normy i przepisy dotyczące transportu posiłków.

§ 5

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości usług cateringu objętych zamówieniem.
2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń, zaleceń władz sanitarnych w stosunku do Wykonawcy uniemożliwiających ciągłość świadczenia przez niego usług cateringu posiłków, Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 6

1. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w Kodeksie Cywilnym i przepisach Prawa o Zamówieniach Publicznych w następujących przypadkach:



- 1) stwierdzenia naruszenia § 1 niniejszej umowy dotyczących warunków ilościowych i jakościowych dostarczanych posiłków,
- 2) naruszenia norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
- 3) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających produkcję dań gorących i przewozu posiłków.

§ 7

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków objętych niniejszą Umową.
2. W szczególności Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
 - 1) stwierdzenie wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych - w wys. 1.000 zł w każdym stwierdzonym przypadku,
 - 2) niedostarczenie posiłków w godzinach określonych w § 1 ust. 1 pkt 1 - 20 zł za każdą minutę spóźnienia / minutę dostarczenia przed czasem,
 - 3) w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn określonych w § 5 ust. 2 niniejszej umowy - 30 % wynagrodzenia za cały przedmiot umowy określony w § 3 ust.1
3. Za nieprzedłożenie Zamawiającemu kopii umów o pracę zawartych przez wykonawcę z pracownikami świadczącymi usługi Wykonawca zobowiązany będzie do zapłacenia Zleceniodawcy karę w wysokości 300 zł za każdy rozpoczęty dzień zwłoki liczonej od terminu wskazanego w wezwaniu przez Zamawiającego.
4. Łączna wysokość kar umownych określonych w umowie nie może przekroczyć kwoty 50 % wynagrodzenia maksymalnego brutto określonego w § 3 ust. 1-2 umowy.

§ 8

1. Niniejsza umowa może być rozwiązana przez obie strony za trzy miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca.
2. 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 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.



3. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 9

1. Poza przypadkami, o których mowa w § 8 stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:
 - 1) Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:
 - a) zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
 - b) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - c) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
 - 2) Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
 - a) Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonaną usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe,
 - b) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
3. Postanowienie § 8 ust. 3 stosuje się odpowiednio.
4. W razie odstąpienia od umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zobowiązany jest do odbioru przedmiotu zamówienia do dnia odstąpienia od umowy oraz zapłaty wynagrodzenia za dostarczony przedmiot zamówienia.

§ 10

1. Strony stosownie do art. 439 ustawy Pzp zobowiązują się do zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, o którym mowa w § 3 ust. 1 - 2 niniejszej umowy, w formie pisemnego aneksu w przypadku, gdy wysokość wynagrodzenia Wykonawcy określonego w rozliczeniu okresowym ulegnie waloryzacji o zmianę wskaźnika cen



- towarów i usług konsumpcyjnych, ustalanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego i opublikowanego w Głównym Urzędzie Statystycznym (GUS).
2. Zmiana wynagrodzenia nie może nastąpić w pierwszych 6 miesiącach od zawarcia umowy. Kolejne zmiany wynagrodzenia mogą nastąpić w okresach kwartalnych.
 3. W przypadku likwidacji Wskaźnika, o którym mowa w pkt 1 lub zmiany podmiotu, który urzędowo go ustala, mechanizm, o którym mowa w pkt 1 stosuje się odpowiednio do wskaźnika i podmiotu, który zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa zastąpi dotychczasowy wskaźnik lub podmiot.
 4. Waloryzacja nastąpi tylko i wyłącznie w przypadku, gdy Wykonawca będzie realizował usługę.
 5. Przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się wzrost odpowiednio cen lub kosztów, jak i ich obniżenie, względem ceny lub kosztu przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia wykonawcy zawartego w ofercie.
 6. W celu zawarcia aneksu zmieniającego wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca wystąpi z wnioskiem o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, wraz z wykazaniem, że zmiana cen materiałów lub kosztów wpływa na koszt wykonania zamówienia oraz wyliczeniem całkowitej kwoty, o jaką wynagrodzenie Wykonawcy powinno ulec zmianie, oraz wskazaniem daty, od której nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania umowy.
 7. W terminie 10 dni roboczych od dnia przekazania przez Wykonawcę wniosku, o którym mowa w ust. 6, Zamawiający prześle informację o zakresie, w jakim zatwierdza wniosek oraz wskaże kwotę, o którą wynagrodzenie należne Wykonawcy powinno ulec zmianie albo informację o niezatwierdzeniu wniosku wraz z uzasadnieniem.
 8. W przypadku otrzymania przez Wykonawcę informacji o niezatwierdzeniu wniosku lub częściowym zatwierdzeniu wniosku, Wykonawca może ponownie wystąpić z wnioskiem, o którym mowa w ust. 6. W takim przypadku przepisy ust. 7-8 stosuje się odpowiednio.
 9. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia nie może przekroczyć 15 % wynagrodzenia brutto Wykonawcy w całym okresie trwania umowy.



Szkoła Podstawowa im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby
Koźle 65, 95-011 Bratoszewice
tel. 42 719 89 09, fax. 42 719 89 09
e-mail: kozle_szkola@wp.pl

IZP.271.12.2024.AF.PZP

§ 11

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

§ 12

1. W przypadku braku możliwości polubownego rozstrzygnięcia sporów właściwym do ich rozstrzygnięcia jest sąd powszechny właściwy dla miejsca wykonywania umowy.

§ 13

1. Umowa niniejsza sporządzona została w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden egzemplarz otrzymuje Wykonawca, zaś dwa Zamawiający.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY



Szkoła Podstawowa im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby
Koźle 65, 95-011 Bratoszewice
tel. 42 719 89 09, fax. 42 719 89 09
e-mail: kozle_szkola@wp.pl

IZP.271.12.2024.AF.PZP

Załącznik nr 1 do umowy nr z dnia

„Zgodnie z art. 13 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 (RODO), informujemy, że

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu z siedzibą Koźle 65, 95-011 Bratoszewice, tel.: 42/719-89-09, e-mail: kozle_szkola@wp.pl
2. Administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych: spółka Leśny & Wspólnicy Sp. z o.o., w której jako osobę kontaktową wyznaczono Pana Oskara Manowieckiego, e-mail: iod@lesny.com.pl
3. Pani/Pana dane przetwarzane są w celu prowadzenia korespondencji e-mail, na podstawie art. 6 ust.1 lit. a) lub lit. c) lub lit. e) RODO.
4. Odbiorcami danych mogą być podmioty upoważnione do odbioru Pani/Pana danych osobowych na podstawie odpowiednich przepisów prawa, a także podmioty, które przetwarzają Pani/Pana dane osobowe w imieniu Administratora, na podstawie zawartej umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych (tzw. podmioty przetwarzające). Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu przetwarzania, z uwzględnieniem okresów przechowywania określonych w przepisach prawa dotyczących przechowywania i archiwizacji dokumentów Szkole Podstawowej im. gen. dyw. Tadeusza Kutrzeby w Koźlu.