

Projekt umowy

Umowa nr ZSMS.ZP,2.26.01.2021

W dniu2021r. w Zakopanem pomiędzy: Województwem Małopolskim mającym siedzibę w Krakowie, 31 – 156 Kraków, ul. Basztowa 22 w imieniu którego działa:

Dawid Szeliga – Dyrektor ZSMS,

zwaną dalej w tekście „zamawiającym”

a

.....
NIP:..... REGON:.....

reprezentowanym przez:

zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”.

Niniejsza umowa jest konsekwencją zamówienia na usługi społeczne o których mowa w art.359 pkt 2) ustawy Pzp w trybie podstawowym - wariant I (bez negocjacji)

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest przygotowanie i wydawanie posiłków dla uczniów w oparciu o użyczenie wyposażonej w urządzenia i sprzęt kuchni wraz z zapleczem w Zespole Szkół Mistrzostwa Sportowego w Zakopanem.
2. Posiłki mają być przygotowywane i wydawane zgodnie z ogłoszeniem o zamówieniu, która wraz z ofertą stanowi integralną część umowy.
3. Szacowana liczba osób uprawnionych i posiłków znajduje się w umowie.

§ 2

1. Umowa zostaje zawarta na okres od 1września 2021 r. do 25 czerwca 2022 r.
2. Wykonawcy należy się jedynie wynagrodzenie za faktycznie wykonaną usługę, tj. ilość faktycznie wydanych posiłków.

§ 3

1. Usługa objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami ustawy z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r., poz. 2021), rozporządzeniami wykonawczymi, rozporządzeniami unijnymi, a zwłaszcza z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP.
2. Dodatkowo usługa objęta przedmiotem umowy powinna być wykonywana zgodnie z przepisami ustawy z 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz.U. z 2020 r. poz. 1842) oraz rekomendacji dotyczącej działalności placówek pobytu dziennego wydanych przez Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej.
3. Osoby wykonujące przedmiot zamówienia posiadają wymagane uprawnienia, określone w ustawie z dn. 17 marca 2021 r. o zmianie ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.
4. Wykonawca będzie realizował usługi objęte przedmiotem zamówienia z użyciem własnych, materiałów i produktów w pomieszczeniach kuchennych ZSMS w Zakopanem. Będzie dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
5. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości posiłków w okresie objętym przedmiotem zamówienia, ze względu na frekwencję uczniów korzystających z tej formy pomocy. Z racji zmniejszenia liczby przygotowywanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego.
6. Rozliczenia między Wykonawcą a Zamawiającym dokonywane będą w oparciu o rzeczywistą liczbę dostarczonych prawidłowo przygotowanych posiłków po cenie jednostkowej brutto wskazanej w § 5 ust. 1.

7. W ramach ceny jednostkowej brutto Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki w kuchni ZSMS w niżej podanych terminach i godzinach posiłków.
8. Posiłki objęte przedmiotem zamówienia będą przeznaczone dla uczniów ZSMS. Posiłki powinny być przygotowane i wydane zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, właściwymi przepisami i zasadami systemu HACCP odpowiednimi dla żywienia zbiorowego oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi wymaganymi prawem dla przedmiotu zamówienia.
9. Posiłki przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia muszą być zróżnicowane, sporządzane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania.
11. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i przesyłania do akceptacji Zamawiającego tygodniowego jadłospisu z podaniem gramatury i kaloryczności posiłków. Jadłospis może zostać przesłany drogą elektroniczną. Brak uwag ze strony Zamawiającego do 13³⁰ dnia, w którym przesłano jadłospis uważany będzie za jego akceptację.
12. Ilość zamawianych obiadów zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godziny 14⁰⁰ poprzedniego dnia.
13. Wykonawca wywiesi w widocznym miejscu w miejscu wydawania i spożywania posiłków jadłospis z podaniem gramatury posiłków na dany dzień żywieniowy.
14. Posiłki będą wydawane przez 7 dni w tygodniu (od poniedziałku do niedzieli) w ustalonych godzinach z Zamawiającym.
15. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania prób pokarmowych dostarczanych posiłków w specjalnie przeznaczonej do tego celu lodówce przez okres 72 godzin od momentu pobrania posiłku. Każda próba ma zawierać w opisie: gramaturę produktu, datę, godzinę i podpis osoby pobierającej próbę.
16. Odpady pokonsumpcyjne oraz inne zużyte pojemniki jednorazowe Wykonawca będzie zabierał ze sobą.
17. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
18. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić tabelę kaloryczności serwowanych posiłków.
19. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu przyrządzania i dowozu posiłków, jeżeli będą one zgodne z ogłoszeniem.
20. Przedstawiciel Zamawiającego będzie mieć prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
21. Wszystkie posiłki winny być przygotowane zgodnie z zapisami w SWZ i opisane w załączniku nr 12 do SWZ – wytyczne dotyczące wyżywienia.

§ 4

- W ramach zawartej umowy, poza obowiązkami wymienionymi w SWZ, Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1) przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowaniu żywności, warunków sanitarno – epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia – wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia, warunków w trakcie pandemii COVID-19.
 - 2) niezwłocznego zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych.

§ 5

1. Strony ustalają :

1) cenę za jeden posiłek–śniadanie na kwotę brutto zł (słownie: złotych), netto zł (słownie: złotych),

1.1	Szafka odzieżowa BHP-1osobowa z przegrodą na odzież czystą i brudną			400	500	1700	6		
Magazyn spożywczy									
2.1	Szafa chłodnicza GN 2/1, 650l., stal nierdzewna			695	810	2020	1		0,26 230
2.2	Szafa mroźnicza GN 2/1, 650l., stal nierdzewna			695	810	2020	1		0,42 230
2.3	Regał magazynowy 4-półkowy aluminiowo-polietylenowy			2081	500	1800	1		
Magazyn warzyw									
3.1	Regał magazynowy 4-półkowy aluminiowo-polietylenowy			1971	500	1800	1		
3.2	Paleta z tworzywa			800	600	150	1		
Pomieszczenie środków czystości									
4.1	Zlew porządkowy, podwieszany, otwór pod baterię, syfon, korek			500	500	400	1		
-	Bateria zlewowa						1		
4.2	Regał magazynowy 4-półkowy aluminiowo-polietylenowy			690	500	1800	1		
Przygotownia jaj									
5.1	Stół ze zlewem 1-komorowym, komora 400x400x200 z prawej, dolna półka, otwór pod baterię, dodatkowy rant prawy i lewy, z lewej występ blatu na 600 mm nad chłodziarkę			1200	600	900	1		
-	Bateria zlewowa						1		
5.2	Naświetlacz do jaj, wsad 30 szt.			480	360	180	1		0,20 230
5.3	Chłodziarka na jaj			580	600	820	1		0,30 230
5.4	Umywalka do rąk, ścienna z mskownicą			450	180	160	1		
-	Bateria umywalkowa						1		
Przygotownia warzyw i mięsa									
6.1	Obieraczka do ziemniaków, wsad 9-12 kg, z separatorem obierzyn i bocznym pierścieniem ściernym			470	460	1130	1		0,55 400
6.2	Basen 1-komorowy z maskownicą, komora 800x500x400 mm, otwór pod baterię, syfon, korek			900	700	850	1		

-	Bateria prysznicowa z wylewką						1			
6.3	Stół do pracy, dolna półka			1400	700	850	1			
6.4	Półka wisząca 2-poziomowa z regulacją wysokości			1400	300	600	1			
6.5	Stół do pracy, dolna półka, dodatkowy rant prawy			1400	700	850	1			
6.6	Półka wisząca 2-poziomowa z regulacją wysokości			1400	300	600	1			
6.7	Kloc do mięsa polietylenowy na podstawie nierdzewnej			500	500	800	1			
6.8	Stół ze zlewem 1-komorowym, komora 500x500x250 z lewej, dolna półka, otwór pod baterię, syfon, korek, dodatkowy rant prawy			1700	700	850	1			
-	Bateria zlewowa						1			
6.9	Stół do pracy, dolna półka			1500	700	850	1			
6.10	Półka wisząca 2-poziomowa z regulacją wysokości			1100	300	600	2			
6.11	Stół do pracy, dolna półka, prawy bok ścięty wg projektu			1500	700	850	1			
6.12	Umywalka do rąk, ścienna z maskownicą			450	400	200	1			
	Bateria umywalkowa						1			
	Kuchnia									
7.1	Stół ze zlewem 1-komorowym, komora 400x400x200 mm centralnie, otwór po baterię, syfon, korek, dodatkowy rant lewy			600	700	850	1			
-	Bateria zlewowa						1			
7.2	Półka wisząca 2-poziomowa z regulacją wysokości			800	300	600	1			
7.3	Stół do pracy, dolna półka, dodatkowy rant prawy			2000	700	850	1			
7.4	Półka wisząca 2-poziomowa z regulacją wysokości			600	300	600	1			
7.5	Basen 1-komorowy z maskownicą, komora 800x500x400 mm, otwór pod baterię, syfon, korek			900	700	850	1			
-	Bateria prysznicowa z wylewką						1			

7.6	Regał ociekowy na naczynia 4-półkowy, półki perforowane, stal nierdzewna			700	700	1800	1			
7.7	Stół ze zlewem 1-komorowym, komora 500x500x250 z lewej, dolna półka, otwór pod baterię, syfon, korek			1400	700	850	1			
-	Bateria zlewowa						1			
7.8	Półka wisząca 2-poziomowa z regulacją wysokości			1000	300	600	1			
7.9	Stół do pracy, przelotowy, dolna półka			1600	700	850	2			
7.10	Nadstawka 2-poziomowa, neutralna			1600	400	700	1			
7.11	Stół do pracy, bol 3 szuflad			600	700	850	1			
7.12	Piec konwekcyjno-parowy 6 x GN 1/1, elektryczny, sterowanie elektroniczne, automatyczne mycie iniekcja			933	826	833	1		10,20	400
-	Podstawa pod piec			900	800	750	1			
7.13	Okap przyścienny z filtrami			1100	1300	400	1			
7.14	Wózek kelnerski 3-półkowy			900	600	950	1			
7.15	Stół do pracy, dolna półka, dodatkowy rant prawy			1400	700	850	1			
7.16	Bemar 3-komorowy, wolnostojący, niezależne sterowanie komór			1100	700	850	1		3,00	230
7.17	Stół do pracy, dolna półka, dodatkowy rant prawy			1100	700	850	1			
7.18	Taboret gazowy			615	615	400	1	15,00		
7.19	Kuchnia 6-palnikowa, gazowa na podstawie			1200	700	850	1	36,00		
7.20	Patelnia uchylna 80l., gazowa			800	900	850	1	18,00		
7.21	Element neutralny			200	900	850	1			
7.22	Okap przyścienny, trapezowy z filtrami i oświetleniem z filtrami			3400	1200	400	1		0,20	230

7.2 3	Szafa chłodnicza GN 2/1, 650l., stal nierdzewna			695	810	2020	1		0,26	230
7.2 4	Umywalka do rąk, ścienna z mskownicą			450	180	160	1			
-	Bateria umywalkowa						1			
	Zmywalnia naczyń stołowych									
8.1	Stół załadowniczy do zmywarki kapturowej ze zlewem 1-komorowym, komora 500x400x250 z prawej, zaczep z prawej, otwór pod baterię, syfon, korek			1550	750	850	1			
-	Bateria prysznicowa z wylewką						1			
8.2	Zmywarka kapturowa do naczyń			635	749	1460	1		12,00	400
8.3	Stół wyladowczy			750	750	850	1			
8.4	Szafa przelotowa, drzwi suwne			1150	700	1800	1			
8.5	Stół odkładczy, bez półki, otwór na odpadki, rant prawy i lewy			1750	600	850	1			
8.6	Pojemnik jezdny na odpadki 120l.						2			
8.7	Wózek kelnerski 3-półkowy			800	600	950	1			

8. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania pomieszczeń i urządzeń na działalność gospodarczą w zakresie przygotowywania, gotowania i podawania posiłków uczniom Zespołu Szkół Mistrzostwa Sportowego w Zakopanem.

Koszt dzierżawy pomieszczeń kuchennych wraz z zapleczem (rzut pomieszczeń z wykazem oraz powierzchnią - załącznik nr 11 do SWZ) i wyposażeniem wynosi:

1. 2500,00 zł (dwa tysiące pięćset złotych) miesięcznie w przypadku użytkowania pomieszczeń kuchennych przygotowania i gotowania posiłków,
2. 800,00 zł (osiemset złotych) miesięcznie w przypadku użytkowania pomieszczeń kuchennych i wyposażenia – bez gotowania,

Oprócz kosztu dzierżawy Wykonawca jest zobowiązany do ponoszenia kosztów energii elektrycznej, gazu, wody, odprowadzania nieczystości według następujących zasad:

- a) koszt nabycia gazu – wg wskazań licznika w oparciu o fakturę dostawcy,
- b) koszt energii elektrycznej - wg wskazań licznika energii elektrycznej w oparciu o fakturę dostawcy ,
- c) koszt usuwania odpadów komunalnych (stałych) – ryczałt na podstawie faktur odbiorcy odpadów .
- d) koszt zużycia zimnej i ciepłej wody oraz ścieków – wg wskazań licznika, na podstawie faktur dostawcy .

§ 6

1. Osobą uprawnioną do nadzoru realizacji przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego jest, numer kontaktowy, e-mail
2. Niezależnie od postanowień ust. 1 i ust. 2 wyżej, po zawarciu umowy strony ustalą w formie pisemnej inne dane kontaktowe telefoniczne, mailowe i faksowe obowiązujące w ich wzajemnych kontaktach w celach służących realizacji umowy. Dane te Wykonawca może zmienić w trakcie obowiązywania umowy wyłącznie w szczególnie uzasadnionych wypadkach, co wymaga zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Strony zgodnie przyjmują, że:
 - 1) Zamawiający ma prawo do nadzoru i kontroli prawidłowości przygotowania i transportu posiłków, jak i prawidłowości realizacji całości postanowień umowy, w tym w szczególności poprzez:
 - a) prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania umowy,
 - b) kontrolę przechowywania próbek żywności z dostarczonych do Zamawiającego posiłków,
 - c) wgląd do protokołów pokontrolnych z kontroli dokonywanych przez stację sanitarno-epidemiologiczną,
 - d) zawiadamianie o stwierdzonych nieprawidłowości instytucji kontrolnych i nadzorczych, właściwych dla Wykonawcy,
 - e) kontrolę obowiązku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w zakresie określonym w ogłoszeniu,
 - f) kontrolę zatrudnienia osób bezrobotnych na zasadach określonych w ogłoszeniu oraz w ilości osób wskazanej w ofercie.
 - 2) upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.
5. Zastrzeżenia Zamawiającego dotyczące składu jakościowego i ilościowego posiłków będą zgłaszane Wykonawcy na bieżąco, telefonicznie lub w formie pisemnej.
6. W przypadku zawiadomienia o nienależytym wykonywaniu przedmiotu umowy, Wykonawca jest zobowiązany do jego rozpatrzenia i podjęcia działań zaradczych. W sytuacjach wymagających natychmiastowej interwencji, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie umożliwić Zamawiającemu zbadanie przechowywanych próbek żywności, pobranie wymazów i udostępnienie wyników badań próbek.
7. Koszty wykonywania badań przedmiotu umowy, w tym próbek żywienia z danego posiłku oraz pobranych wymazów (np. z naczyń, urządzeń produkcyjnych, rąk, ubrań) poddanych do badania mikrobiologicznego właściwej instytucji obciążają w całości Wykonawcę. W przypadku ich poniesienia przez Zamawiającego, Zamawiający ma prawo do żądania ich zwrotu od Wykonawcy.

§ 7

Wykonawca oświadcza, że posiada aktualne i opłacone na dzień zawarcia umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej.

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
 - 1) niedostarczenia jadłospisu w terminie wynikającym z ogłoszenia, dokumentu potwierdzającego kontynuację ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej oraz aktualnych dokumentów związanych z obowiązkiem zawarcia umowy o pracę, o których mowa w § 9 (wykaz osób oraz kopie umów), nie zatrudnianie osób bezrobotnych w ilości wskazane w ofercie (za brak zatrudnienia traktowana będzie odmowa przedłożenia do wglądu dokumentów wymienionych w §7 ust. 2 niniejszej umowy) w wysokości 100,00 zł brutto za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
 - 2) 300,00 zł brutto za każdy przypadek nienależytego wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę, w tym w szczególności taki jak:
 - a) braki ilościowe brakujących porcji (po zgłoszeniu zdarzenia przez Zamawiającego),
 - b) zaniżona waga posiłków,
 - c) realizowanie jadłospisów nie odpowiadających innym wymaganiom ogłoszenia,
 - d) brak bieżącego nadzoru nad wykonywaniem umowy ze strony Wykonawcy,
 - e) niewłaściwy stan higieniczny pomieszczeń i zastawy stołowej,
 - f) brak próbek żywnościowych, ich niewłaściwa ilość, nieodpowiednie przechowywanie i inne zdarzenia stwierdzone przez Zamawiającego podczas kontroli u Wykonawcy,
 - 3) 10% ceny łącznej brutto określonej w ofercie — za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn dotyczących Wykonawcy.

2. W przypadku, gdy kary umowne przewidziane w umowie nie pokrywają szkody Zamawiającego lub w przypadku wystąpienia szkody z przyczyn nie wymienionych w umowie, Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych.
3. Odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron nie uchyla prawa Zamawiającego do żądania od Wykonawcy kar umownych z tytułów określonych umową.
4. Kary ujęte § 8 ust 1 pkt. 1) i 2) nalicza się po dwukrotnym pisemnym upomnieniu.
5. Naliczone kary umowne Zamawiający potrąci z pierwszej faktury, której termin płatności nastąpi po dacie naliczenia kary. Strony dopuszczają możliwość kumulowania kar umownych.

§ 9

1. Zamawiający wymaga, aby w czasie realizacji zamówienia osoby zatrudnione na stanowisku kucharz, które będą wykonywały bezpośrednie czynności w realizacji przedmiotu umowy, zatrudnione były na podstawie umowy o pracę.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. 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 lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, 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 lub podwykonawcy;
 - 2) 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 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 (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). 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;
 - 3) 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;
 - 4) 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 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. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
4. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie

umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności.

5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

6. Wykonawca zobowiązuje się poinformować Zamawiającego w formie pisemnej o zmianie pracownika wskazane w wykazie, o którym mowa w § 9 ust. 2 w terminie 7 dni od zaistnienia takiej zmiany.

§ 10

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:

- a) co najmniej trzykrotnego nieprzygotowania przez Wykonawcę dziennych posiłków w porach (godzinach) określonych umową albo ich podania w ilościach niezgodnych ze złożonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem, z wyszczególnieniem rodzajów posiłków,

- b) w przypadku wykonania przez Wykonawcę posiłków o jakości niezgodnej z umową, w tym w zakresie smaku, estetyki podania, składu, kaloryczności i rodzajów, etc. i nie zmiany postępowania w tym zakresie pomimo pisemnego wezwania Zamawiającego,

- c) gdy Wykonawca utraci uprawnienia do prowadzenia działalności gospodarczej o zakresie definiowanym przedmiotem umowy,

- d) gdy nastąpi zajęcie majątku Wykonawcy lub zostanie on postawiony w stan likwidacji lub złoży wniosek o ogłoszenie upadłości.

2. Strony umowy mają prawo do odstąpienia od umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia na zasadach określonych powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.

§ 11

Wykonawca odpowiada za szkody jakie powstaną u Zamawiającego lub osób trzecich w wyniku działania niezgodnego z niniejszą umową.

§ 12

1. W sprawach nie unormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dn. 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz przepisy ustawy z dn. 23.04.1964 r. Kodeks Cywilny oraz przepisy właściwe ze względu na przedmiot umowy.

2. Wszelkie spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie sądowi powszechnemu właściwemu miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 13

1. Zmiana umowy wymaga aneksu w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

2. Możliwa jest zmiana postanowień umowy w części dotyczącej ceny w związku ze zmianą stawki podatku od towarów i usług (VAT) lub narzuceniem innych obciążeń publiczno – prawnych, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.

3. Umowę niniejszą sporządza się w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

4. Umowa obowiązuje wraz z wymienionymi załącznikami:

- oferta,
- specyfikacja warunków zamówienia,
- rzut pomieszczeń kuchni
- wytyczne dotyczące żywienia

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Klauzule informacyjna z art. 13 RODO.

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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „Rozporządzenie”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkół Mistrzostwa Sportowego, 34-500 Zakopane, ul. Droga do Olczy 26.
2. W sprawach z zakresu ochrony danych osobowych mogą Państwo kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych pod adresem e-mail: iod@barbarakolaczschule.pl
3. Dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.
4. Dane osobowe będą przetwarzane przez okres zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r.– Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.), zwanej dalej PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
5. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. c) ww. Rozporządzenia w związku z art. 19 ustawy z dnia 11 września 2019 r.– Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.).
6. Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 4 PZP.
7. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z PZP.
8. Osoba, której dane dotyczą ma prawo do:
 - dostępu do treści swoich danych oraz możliwości ich poprawiania, sprostowania, ograniczenia przetwarzania,
 - w przypadku gdy przetwarzanie danych odbywa się z naruszeniem przepisów Rozporządzenia służy prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych,
ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa,
9. Osobie, której dane dotyczą nie przysługują:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e Rozporządzenia prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 Rozporządzenia;
 - na podstawie art. 21 Rozporządzenia prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia.
10. W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 Rozporządzenia, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Administrator może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
11. Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 Rozporządzenia, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z PZP.

12. Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 Rozporządzenia, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
13. W przypadku danych osobowych zamieszczonych przez Administratora w Biuletynie Zamówień Publicznych, prawa, o których mowa w art. 15 i art. 16 Rozporządzenia, są wykonywane w drodze żądania skierowanego do Administratora.
14. Od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku gdy wniesienie żądania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 Rozporządzenia, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole i załącznikach do protokołu, Administrator nie udostępnia tych danych zawartych w protokole i w załącznikach do protokołu, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 Rozporządzenia.
15. W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 Rozporządzenia, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Administrator może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających w szczególności na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia.
16. Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 Rozporządzenia, nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.
17. Ponadto informujemy, iż w związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych nie podlega Pan/Pani decyzjom, które się opierają wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu, o czym stanowi art. 22 Rozporządzenia.

Wykonawca: