

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie:
„Wykonanie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Samorządowego nr 4 w Wieliczce”

projektuje się następujące postanowienia umowne:

(Projekt Umowy)

**UMOWA nr
na usługi cateringowe**

Zawarta w dniu pomiędzy: Gminą Wieliczka, ul. Powstania Warszawskiego 1, 32-020 Wieliczka, NIP: 683 – 00 – 11 -450 – Przedszkolem Samorządowym nr 4 w Wieliczce z siedzibą os. Szymanowskiego 10, 32-020 Wieliczka, reprezentowanym przez Panią Beatę Woźniak – Dyrektora Przedszkola Samorządowego nr 4 w Wieliczce

– zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym

a, prowadzącym działalność gospodarczą –
....., NIP:,REGON:,
zwanym w dalszej treści umowy Wykonawcą.

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.) – dalej uPzp na zadanie pn.: „*Wykonanie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Samorządowego nr 4 w Wieliczce*” strony zawierają umowę następującej treści:

§ 1.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w formie cateringu kompletnego, polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym uczęszczających do Przedszkola Samorządowego nr 4 w Wieliczce w lokalizacji ul. Kościuszki 51, w terminie: od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r. z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych od pracy przewidzianych w harmonogramie pracy przedszkola oraz przerwy wakacyjnej w miesiącu sierpniu 2025 r., kiedy przedszkole jest zamknięte.
2. W zakres przedmiotu zamówienia, dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie przygotowanie i dostarczenie posiłków dla maksymalnie 95 dzieci w wieku od 3 do 6 lat, na podstawie wcześniejszego zamówienia ze strony Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega, że ilość planowanych posiłków może ulec zmianie (zwiększenie lub zmniejszenie), czego Zamawiający nie mógł przewidzieć na etapie realizacji niniejszego postępowania np. działanie siły wyższej, nieprzewidzianej jak ogłoszenie pandemii (Covid – 19), absencji dzieci, zmian organizacyjnych itp. W związku z czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości przedmiotu zamówienia, a Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do

Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji zamówienia.

4. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Wykonawca godzi się z faktem, że za ilości planowane posiłków przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu lecz niezrealizowane przez Wykonawcę w trakcie trwania umowy, Wykonawca nie otrzyma wynagrodzenia.

Dokładna ilość zamawianych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci.

1) Rodzaje dostarczanych posiłków:

- a) **Śniadanie:** zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko pochodne oraz kanapki 2 rodzaje do wyboru dla każdego dziecka, przygotowane z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego, na zakwasie: żytniego, pszennego, mieszanego, z masłem wysokogatunkowym o zawartości tłuszczu mlecznego w przedziale 80-90%, wędliną (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek), serem żółtym lub białym do tego warzywa, pastą jajeczną lub rybną. Woda mineralna, herbaty owocowe, owocowo – ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny. Świeże owoce i warzywa (wyłączając owoce w puszcze), orzechy (bez dodatku soli i cukru), owoce suszone.
- b) **Obiad:** zupa oraz drugie danie (w tym: produkt węglowodanowy : ziemniaki, kasza, ryż, makaron lub np. kluski śląskie, kopytka, pierogi, naleśniki; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego – mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz, kotlety mielone, bądź ryba; surówka, jarzyny gotowane lub owoc (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych .
- c) **Podwieczorek :** świeży owoc, ciasto własnego wyrobu, budyń, galaretka, kisiel, jogurt tylko naturalny, serek homogenizowany, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru. Woda mineralna, herbaty owocowe, owocowo – ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny.
- d) **Napoje:** napoje przygotowane na miejscu mogą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Wykonawca dostarcza również napoje (wodę mineralną niegazowaną) do codziennego korzystania przez dzieci – dziennie 0,5 l na dziecko.

2) Liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić liczbę posiłków zgodną z zadeklarowaną liczbą dzieci wg następującej specyfikacji:

- a) Liczba śniadań zgłaszana będzie Wykonawcy codziennie przez pracownika przedszkola (wyznaczonego przez Dyrektora placówki) do godziny 16.00 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi. Wykonawca dostarczy przygotowane śniadanie z napojami do godziny 8:00.
- b) Liczba obiadów i podwieczorków wraz z napojami zgłaszana będzie Wykonawcy codziennie przez pracownika przedszkola (wyznaczonego przez Dyrektora placówki) do godziny 10: 00 wg aktualnego stanu przedszkolaków. Wykonawca dostarczy obiady wraz z podwieczorkami i napojami do godz. 11.30.
- c) W szczególnych sytuacjach dopuszcza się możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem, zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.

5. Posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, serwowane będą z zachowaniem cyklu:

- a) Dostawa śniadania – do godz. 8.00.

- b) Dostawa obiadu i podwieczorku wraz z napojami , odbiór naczyń i resztek po śniadaniu – do godz. 11.30.
- c) Odbiór termosów i resztek obiadowych – do godz. 16.00.

6. Informacja o ilości posiłków będzie przekazywana Wykonawcy w formie telefonicznej przez pracownika przedszkola wyznaczonego przez Dyrektora placówki.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy wychowanków przedszkola) Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.

8. Jadłospis z uwzględnieniem diet, układany będzie przez Wykonawcę, przy udziale Dietetyka, na okres 10 dni (jadłospis dekadowy) i dostarczany Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady. Jadłospis powinien zawierać informacje o produktach wchodzących w skład posiłku oraz alergenach występujących w posiłkach. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej w zakresie określonej grupy wiekowej. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

W przypadku pierwszego miesiąca wykonywania usługi, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jadłospis najpóźniej dwa dni przed podpisaniem umowy.

9. Przedstawiony przez Wykonawcę jadłospis powinien być sporządzony przez osobę posiadającą dyplom dietetyka. Dietetyka zatrudnia Wykonawca przez cały okres trwania umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.

W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczanych posiłków z wymogami zawartymi w SWZ oraz umowie , sporządzany jest protokół. Protokół podpisany przez Zamawiającego oraz Wykonawcę stanowi podstawę obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy tj. za posiłki niezgodne z wymogami Wykonawcy nie należy się wynagrodzenie.

10. Wykonawca zobowiązany jest do:

1)Przygotowywania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.),

2)Stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).

3)Dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb

zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw.

4) Przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 3 do 6 lat wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

5) Podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia.

6) Przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.

7) Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci oraz umieszczenia tych diet w jadłospisie.

8) Codziennego odbioru termosów po posiłkach oraz ich mycia i wyparzania, a także zapewnienia wymaganego standardu sanitarno-epidemiologicznego w zakresie oznakowania pojemników do transportu naczyń czystych i brudnych.

13) Odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 701 z późn. zm.)

14) Pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie winien być wykonany zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 r. nr 80, poz. 545)

11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

12. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i dezynfekcji oraz wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych od poszkodowanych.

13. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.

14. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

15. Zamawiający przyjmuje na siebie sprawy organizacyjne związane przyjmowaniem, porcjowaniem i wydawaniem posiłków dzieciom. Zapewnia komplet zastawy stołowej dla każdego dziecka, zmywanie i wyparzanie naczyń po posiłkach.

§ 2.

1. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za koordynację usługi jest:

(imię i nazwisko)..... (nr telefonu, adres e-mail)

.....

2. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za koordynację usługi jest:

(imię i nazwisko)..... (nr telefonu, adres e-mail)

.....

Ze strony Wykonawcy obowiązki dietetyka przy realizacji niniejszej umowy będzie pełnił (imię i nazwisko)
(nr telefonu, adres e-mail).....

§ 3.

1. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę zgodnie z cenami określonymi w formularzu ofertowym (stanowiącym załącznik do niniejszej umowy), tj. ceny jednostkowe brutto za poszczególne posiłki będą wynosić:

- 1) Śniadanie - zł,
- 2) Obiad dwudaniowy - zł,
- 3) Podwieczorek -/ zł.

2. Ceny określone w formularzu cenowym nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.

3. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Wykonawca godzi się z faktem, że za ilości planowane posiłków przez Zamawiającego w niniejszym postępowaniu lecz niezrealizowane przez Wykonawcę w trakcie trwania umowy, Wykonawca nie otrzyma wynagrodzenia.

4. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonanie usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.

5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

6. Faktury będą wystawione zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, na podstawie zestawienia zbiorczego na łączną ilość dostarczonych posiłków przesyłanych do Wykonawcy drogą elektroniczną.

7. Do faktury dołączana będzie szczegółowa specyfikacja określająca ilość i rodzaj wydawanych posiłków.

8. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

9. Dopuszcza się przesyłanie faktur za pomocą email: sekretariatps4.wieliczka@onet.pl;

10. Wykonawca oświadcza, że numer rachunku rozliczeniowego wskazany w umowie jest rachunkiem/nie jest rachunkiem* dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo Bankowe prowadzony jest rachunek VAT.

11. Jeśli numer rachunku rozliczeniowego wskazany przez Wykonawcę jest rachunkiem dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. - Prawo Bankowe prowadzony jest rachunek VAT to Zamawiający oświadcza, że będzie realizować płatności za faktury z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności tzw. split payment w przypadkach przewidzianych przepisami prawa. Zapłatę w tym systemie uznaje się za dokonanie płatności w terminie ustalonym w niniejszej umowie.

12. Wykonawca oświadcza, że wyraża zgodę na dokonywanie przez Zamawiającego płatności w systemie podzielonej płatności tzw. split payment.

13. Wykonawca zobowiązuje się do wskazywania do rozliczeń wyłącznie rachunków widniejących w elektronicznym wykazie podatników VAT prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji

Skarbowej, o którym mowa w art. 96b ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.

14. W przypadku wskazania w umowie rachunku rozliczeniowego niewymienionego ww. wykazie, Zamawiający dokona płatności na inny podany w wykazie podatników rachunek rozliczeniowy Wykonawcy, a w przypadku braku rachunku rozliczeniowego w wykazie podatników na rachunek podany na fakturze VAT z zastosowaniem art. 117ba §3 ustawy Ordynacja podatkowa.

§ 4.

1. Z uwagi na charakterystykę przedmiotu zamówienia, Zamawiający zastrzega, że nie dopuszcza się powierzenia kluczowych części zamówienia podwykonawcom. Przez kluczowe części zamówienia należy rozumieć przygotowanie oraz dostarczanie posiłków.

2. Wykonawca ma prawo zlecić wykonanie części zamówienia wymienione w ofercie podwykonawcy. Jakość usług wykonanych przez podwykonawcę nie może być niższa niż usług wykonywanych przez Wykonawcę, za jakość tę odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

3. Podwykonawstwo nie zmienia zobowiązań Wykonawcy. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy, jego przedstawicieli lub pracowników w takim samym zakresie jak za swoje działania.

4. Zamawiający nie będzie związany stosunkami zobowiązaniami z podwykonawcami, ale może skorzystać ze wszystkich praw nabytych w stosunku do nich przez Wykonawcę. Wykonawca będzie pozostawał w pełni odpowiedzialny w stosunku do Zamawiającego za zleczone podwykonawcom części usług.

5. Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy przed złożeniem kolejnej faktury zaświadczenia potwierdzonego przez podwykonawców o otrzymaniu wynagrodzenia za wykonany przez podwykonawców zakres usług w przypadku, gdy będzie to dotyczyło poprzedniej faktury. Brak takiego zaświadczenia spowoduje wstrzymanie wypłaty należności Wykonawcy lub Zamawiający przejmie zobowiązanie od Wykonawcy i przekaże środki na konto podwykonawcy. Wielkość pokrytego zobowiązania zostanie potrącona z faktury Wykonawcy.

§ 5

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

1) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy w wysokości 1% wynagrodzenia ustalonego w umowie za każdy dzień zwłoki w wykonaniu zamówienia;

2) za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,

3) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy – w wysokości 25% wynagrodzenia umownego brutto.

4) W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczanych posiłków z wymogami zawartymi w SWZ oraz umowie, sporządzany jest protokół. Protokół podpisany przez Zamawiającego oraz Wykonawcę stanowi podstawę obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy tj. za posiłki niezgodne z wymogami Wykonawcy nie należy się wynagrodzenie.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

3. Zamawiającemu, oprócz wyżej wymienionych kar umownych przysługuje również prawo dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych, a także dochodzenia odszkodowania z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy zgodnie z przepisami Kodeksu Cywilnego.

3. W przypadku gdy Wykonawca nie podejmie się realizacji przedmiotu umowy przez okres 10 dni licząc od dnia wyznaczonego na rozpoczęcie usługi, Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy z terminem natychmiastowym oraz dochodzeniem kar zapisanych w umowie.

4. Za odstąpienie przez Wykonawcę od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawcy przysługuje dochodzenie odszkodowania na zasadach ogólnych uregulowanych w Kodeksie Cywilnym.

5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 6.

1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania w przypadku naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień.

3. Niezależnie od uprawnienia wynikającego z ust. 2 Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania, w przypadku określonym w art. 52c ust. 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

§ 7.

Zmiana postanowień zawartej umowy może być dokonana za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 8.

1. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy o zamówieniach publicznych, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.

§ 9.

1. Wykonawca oraz inne osoby, które występują po stronie Wykonawcy przy realizacji przedmiotu niniejszej umowy są zobowiązane do przestrzegania przepisów 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 (dalej; RODO) oraz przepisów wewnętrznych Zamawiającego dotyczących ochrony danych osobowych.

2. Wykonawca oraz inne osoby, które występują po stronie Wykonawcy przy realizacji przedmiotu niniejszej umowy są zobowiązane stosować środki techniczne i organizacyjne zapewniające ochronę przetwarzanych przez Wykonawcę danych osobowych.

3. Wykonawca oraz inne osoby, które występują po stronie Wykonawcy zobowiązane są do zachowania w tajemnicy danych osobowych, które mógłby powziąć w trakcie realizacji niniejszej umowy.

4. W przypadku naruszenia przepisów RODO lub niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w następstwie czego Zamawiający, jako administrator danych osobowych, zostanie zobowiązany do zapłaty jakichkolwiek należności, Wykonawca zobowiązuje się pokryć Zamawiającemu poniesione z tego tytułu wszelkie koszty.

§ 10.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron. Ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy o zamówieniach publicznych, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.

3. Integralną częścią umowy są:

a) Oferta Wykonawcy wraz z załącznikami,

b) Ogłoszenie z załącznikami.

Zamawiający

Wykonawca