**Załącznik nr 4 do zaproszenia do negocjacji**

**UMOWA NR ROPS…………………….……..2024**

zawarta w dniu ………………………………………………………..…….. w Toruniu, pomiędzy:

Województwem Kujawsko-Pomorskim z siedzibą Plac Teatralny 2, 87 – 100 Toruń, NIP 956-19-69-536 - Regionalnym Ośrodkiem Polityki Społecznej z siedzibą w Toruniu, ul. Bartkiewiczówny 93; zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez Dyrektora Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej   
w Toruniu - Adama Szponkę

a

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

zwanym dalej Wykonawcą, reprezentowanym przez:

...............................................................................................................

o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie usługi polegającej na zapewnieniu całodziennej usługi cateringowej pt. *„Świadczenie cateringu dla podopiecznych przebywających w Punkcie opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy”.*
2. Opis zakresu usługi określonej w ust. 1 zawarty jest w załączniku nr 1 do umowy.
3. Czas realizacji usługi od dnia 1 lutego 2024 r. do 4 marca 2024 r. zgodne z załącznikiem nr 1 do umowy.
4. Miejsce realizacji usługi – Punkt opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy przy ul. Marii Skłodowskiej-Curie 27/29, 87-100 Toruń.

§ 2

1. Celem realizacji zamówienia jest przeprowadzenie usługi cateringowej, całodniowej (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja), dla podopiecznych Punktu opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę fachową w zakresie zapewnienia cateringu zgodnego z załącznikiem nr 1 do umowy, doświadczoną zawodowo kadrę oraz przygotowanie techniczne i zaplecze organizacyjne umożliwiające prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy na najwyższym profesjonalnym poziomie, zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi przepisami prawa i zgodnie z interesami Zamawiającego oraz dołoży wszelkich starań do efektywnego wdrażania zakresu i przedmiotu umowy.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prawidłową realizację zawartej umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy według opisu zawartego w załączniku nr 1 do umowy.
4. Zamawiający sprawuje kontrolę prawidłowości wykonania przedmiotu umowy oraz zastrzega sobie prawo do kontroli i oceny realizacji przedmiotu umowy na każdym jego etapie.

§ 4

1. Osobą upoważnioną po stronie Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą będzie:   
Anna Lemańska, telefon: 501-604-175, e-mail: a.lemanska@rops.torun.pl.

2. Osobą upoważnioną po stronie Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym będzie: …………………….. telefon/e-mail: /

§ 5

1. Ogólny koszt przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, zwany dalej wynagrodzeniem, zgodnie   
   z ofertą Wykonawcy, nie przekroczy kwoty brutto: …………..……………….. (słownie: ………………………….………..….). Wyżej wymieniona kwota stanowi iloczyn stawki jednostkowej dziennej, liczby podopiecznych objętych przedmiotową usługą i liczby dni wykonywania usługi.
2. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty niezbędne do wykonania umowy oraz wszystkie opłaty związane z realizacją przedmiotu umowy.
3. Wynagrodzenie obejmuje ryzyko Wykonawcy i jego odpowiedzialność za prawidłowe oszacowanie kosztów wykonania przedmiotu umowy.
4. Nie uwzględnienie kosztów wymienionych w ust. 2 przez Wykonawcę w zaoferowanej przez niego cenie nie będzie stanowić podstawy do ponoszenia przez Zamawiającego jakichkolwiek dodatkowych kosztów w terminie późniejszym.
5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na konto Wykonawcy, podane na fakturze w terminie 30 dni od daty wpływu faktury do siedziby Zamawiającego. Przekazanie Zamawiającemu faktury następuje po każdym pełnym miesiącu zrealizowanej przez Wykonawcę usługi oraz podpisaniu przez obie strony sprawozdania   
   z miesięcznego wykonania usługi zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do umowy. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu wraz z fakturą specyfikacji zawierającej szczegółowy wykaz poniesionych kosztów z uwzględnieniem aktualnej liczby podopiecznych objętych usługą, będącą przedmiotem zamówienia.
6. Warunkiem dokonania zapłaty wynagrodzenia w terminie, o którym mowa w ust. 5, będzie dostępność środków finansowych na rachunku bankowym Zamawiającego.
7. Za dzień dokonania zapłaty strony uznają dzień, w którym zostanie obciążony rachunek bankowy Zamawiającego.
8. Wykonawca wystawi fakturę wg poniższego wzoru:

nabywca: Województwo Kujawsko-Pomorskie

siedziba: Pl. Teatralny 2, 87-100 Toruń

NIP: 956-19-69-536

płatnik: Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej

siedziba: ul. Bartkiewiczówny 93, 87-100 Toruń

§ 6

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
2. w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 30 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 5 ust. 1 umowy;
3. za realizację usługi niezgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy bez zgody Zamawiającego – w wysokości 1 % wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 umowy za każdy przypadek stwierdzonej niezgodności;
4. za stwierdzenie rażących zaniedbań w realizacji przedmiotu umowy – w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 5 ust. 1 umowy.
5. W przypadku, gdy potrącenie kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy nie będzie możliwe, Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej w terminie 14 dni roboczych od dnia otrzymania noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego.
6. W przypadku nieprzystąpienia do wykonania niniejszej umowy w terminie określonym w umowie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający może odstąpić od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego ze skutkiem natychmiastowym bez uprzedniego wzywania do usunięcia nieprawidłowości. W takim wypadku Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty w wysokości stanowiącej równowartość 30% kwoty brutto określonej w § 5 ust. 1 tytułem kary umownej.
7. W przypadku nieprawidłowości w realizacji umowy uniemożliwiających jej realizację na zasadach w niej określonych, Zamawiający może od umowy odstąpić z winy Wykonawcy w terminie natychmiastowym ze skutkiem jak w ust. 3.
8. Zapłata kar umownych, o których mowa w ust. 1 lub 3 winna nastąpić w terminie 14 dni od daty odstąpienia od umowy.
9. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania w kwotach przekraczających kary umowne na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.
10. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony, nie może przekroczyć 40 proc. wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1 umowy.
11. Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia, które są niezależne od niego i na zaistnienie których nie ma wpływu.
12. Każda zmiana adresu stron wymaga powiadomienia o tym strony drugiej pod rygorem uznania pisma skierowanego pod adres dotychczasowy za doręczone.

§ 7

1. Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę w trybie natychmiastowym w przypadku, gdy Wykonawca:
2. złoży fałszywe, podrobione lub stwierdzające nieprawdę dokumenty w celu uzyskania zapłaty za wykonaną usługę w ramach niniejszej umowy;
3. stał się niewypłacalny;
4. nie zrealizował usługi będącej przedmiotem umowy w terminie określonym w umowie, zaprzestał realizacji usługi lub realizuje ją w sposób niezgodny z niniejszą umową.

§ 8

W przypadku rozwiązania umowy Wykonawcy zostanie wypłacone wynagrodzenie wyłącznie w wysokości odpowiadającej prawidłowo zrealizowanej części umowy, potrącone o ewentualne kary umowne.

§ 9

Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem jej nieważności.

§ 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany treści umowy w zakresie terminów wykonania zamówienia, wysokości wynagrodzenia umownego, zakresu przedmiotowego umowy w przypadkach:
2. działania siły wyższej, w tym w przypadku wystąpienia okoliczności wynikających z COVID-19 mających wpływ na wykonanie przedmiotu umowy;
3. gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy;
4. gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych   
   w umowach pomiędzy Zamawiającym, a inną niż Wykonawca stroną, w tym instytucjami nadzorującymi realizację projektu, w ramach, którego realizowane jest przedmiot umowy;
5. gdy wynikną rozbieżności lub niejasności w umowie, których nie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów przez Strony;
6. gdy konieczność zmiany spowodowana będzie względami organizacyjnymi po stronie Zamawiającego.
7. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
8. W sprawach spornych sądem rozstrzygającym będzie sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 11

Wykonawca wyraża zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych w zakresie niezbędnym do wykonania umowy, zgodnie z załącznikiem nr 3 do umowy oraz oświadcza, że zapoznał się  
z klauzulami informacyjnymi dot. przetwarzania danych osobowych, zawartymi w załączniku nr 4 do umowy.[[1]](#footnote-1)

§ 12

Niniejsza umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy. Niniejsza umowa została zawarta w dniu ...................................., z mocą obowiązującą od dnia 1 lutego 2024 r.

Zamawiający Wykonawca

***Załącznik Nr 1 do Umowy nr ............***

**Opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa** | ***Świadczenie usługi cateringu na potrzeby podopiecznych Punktu opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy*** |
| **Planowany termin realizacji** | Realizacja usługi w terminie:  od dnia 1 lutego 2024 r. do dnia 4 marca 2024 r. |
| **Opis przedmiotu zamówienia** | **1. Przedmiotem umowy jest zapewnienie całodziennego wyżywienia dla 52 podopiecznych przebywających w Punkcie opieki dla osób  z niepełnosprawnościami z Ukrainy przy ul. Marii Skłodowskiej-Curie 27/29  w Toruniu.**  2. Grupa docelowa to mieszkańcy ewakuowanego z obwodu chmielnickiego internatu i domu dziecka w Międzybożu na Ukrainie. W związku z tym, iż ewakuowana została cała placówka, podopieczni przebywają w Budynkach nr 1 i 2 pod wyżej wymienionym adresem, wg podziału, który stosowany był w ich rodzimej placówce i nie może ulec zmianie. W Punkcie opieki w Budynkach nr 1 i 2 przebywa obecnie 56 osób, z czego 4 osoby karmionych jest za pomocą sondy/PEG, a dla 52 osób przewidziane jest świadczenie usługi cateringu. W Budynku nr 1 – 22 osoby (13 dziewcząt i kobiet oraz 9 chłopców i mężczyzn) w tym też budynku 18 osób objętych będzie usługą cateringową, a w Budynku nr 2 – 34 osoby (34 chłopców i mężczyzn) – wszystkie te osoby również będą objęte usługą caterigową. Podopieczni posiadają orzeczenia o niepełnosprawności: 46 osób to osoby z niepełnoprawnością w stopniu znacznym, 3 – umiarkowanym i 7 osób – z orzeczeniem o niepełnosprawności. Mieszkańcy Punku opieki to osoby w wieku 9-36 lat, z czego w Budynku nr 1 mieszka 14 osób pełnoletnich i 8 osób niepełnoletnich, a w Budynku nr 2 - 31 osób pełnoletnich i 3 osoby niepełnoletnie. W związku z niepełnosprawnościami, grupę docelową stanowią osoby o znacznie obniżonym ogólnym poziomie funkcjonowania, które wymagają całodobowej opieki i wspierania w czynnościach codziennych.  3. Usługa stanowiąca przedmiot umowy świadczone będą codziennie, w dni powszednie, soboty, niedziele i święta.  4. Usługa w zakresie przygotowywania i dostaw całodziennego żywienia dla 52 osób obejmuje śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację dostarczanych do siedziby Zamawiającego w godzinach wskazanych w poniższych harmonogramie:   1. śniadanie oraz drugie śniadanie między godziną 7:00 a 8:00, 2. obiad, podwieczorek oraz kolacja między godziną 12:00 a 13:00.   Godziny dostaw całodziennego żywienia uzależnione są pory karmienia, tj:  - śniadanie 8:00-8:30  - drugie śniadanie 11:00-11:15  -obiad 13:00-13:30  - podwieczorek 16:00-16:30  - kolacja 18:00-18:30  5. Posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem zaleceń lekarskich i diet stosowanych w Punkcie opieki. Zamawiający żywienie opiera na następujących dietach:  a) dieta dla osób z nietolerancją laktozy – przeznaczona do miksowania  2-4,  b) dieta lekkostrawna dla osób karmionych butelką i łyżką - przeznaczona do miksowania 13-16,  c) dieta podstawowa – 29-31,  d) dieta cukrzycowa 3-5,  e) dieta lekkostrawna 4-6.  Ze względu na trwający proces terapeutyczny i możliwość zmiany diet w wyniku diagnoz liczby diet podane zostały w przedziałach. Zamawiający będzie na bieżąco przekazywał informację o ilości posiłków w ramach każdej z diet. W przypadku zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków Zamawiający poinformuje Wykonawcę o tym fakcie i oczekuje wprowadzenia korekty w terminie nie większym niż 3 dni. Jednakże w przypadku powrotu podopiecznych do Ukrainy, Zleceniodawca może wstrzymać realizowaną usługę w ciągu 30 dni od poinformowania o tym Wykonawcy.  **Zalecenia dla poszczególnych diet:**  Dieta dla osób z nietolerancją laktozy – przeznaczona do miksowania.  Każdy posiłek powinien być przygotowany w taki sposób, aby mógł być zostać zmiksowany. Produkty mleczne w jadłospisie nie powinny zawierać laktozy. W praktyce posiłki w nietolerancji laktozy powinny być pozbawione słodkiego mleka. Można natomiast stosować kefiry czy mleko acidofilnego, kozie mleko acidofilne, jogurty, sery twarde dojrzewające (tj. cheddar, gouda, parmezan), sery kremowe np. brie, fromage czy w sery topione. W cięższych przypadkach nietolerancji zalecane jest spożywanie produktów mlecznych nie zawierających laktozy (bezlaktozowych) oraz wykluczanie innych produktów mających w swoim składzie surowce pochodzące z mleka.  Dieta lekkostrawna dla osób karmionych butelką i łyżką - przeznaczona do miksowania.  Należy wykluczyć z diety produkty długo zalegające w żołądku, wzmagające wydzielanie soku żołądkowego, powodujące wzdęcia oraz bogate w błonnik pokarmowy, np. tłuste produkty, potrawy smażone na tłuszczu, suche nasiona roślin strączkowych, alkohol, ostre przyprawy.  Należy stosować techniki kulinarne, dzięki którym błonnik pokarmowy będzie lepiej tolerowany:  • usuwać skórki i pestki z warzyw i owoców,  • oddzielać i usuwać twarde i zwłókniałe części roślin (np. z fasolki, szparagów czy kalarepy),  • wydłużać czas gotowania,  • rozdrabniać, np. przez miksowanie, przecieranie przez sito.  Dieta podstawowa – nie ma zleceń.  Dieta cukrzycowa - główne źródło węglowodanów powinny stanowić pełnoziarniste produkty zbożowe, zwłaszcza o niskim Indeksie Glikemicznym (np. pieczywo pełnoziarniste, makaron pełnoziarnisty, ryż brązowy, płatki owsiane, gruboziarniste kasze). W diecie cukrzycowej powinny się znaleźć minimum 4 porcje warzyw (1 porcja to np. 1 średni pomidor, 1/2 dużej papryki lub 1 szklanka warzyw liściastych), zarówno surowych, jak i gotowanych. Zaleca się, aby warzywa znalazły się w każdym z trzech głównych posiłków. Wśród owoców należy wybierać te, które mają niższy Indeks Glikiemiczny.  Codziennie należy podawać 2 porcje naturalnych produktów mlecznych, najlepiej fermentowanych. Zaleca się ograniczyć spożycie mięsa, szczególnie czerwonego, w zamian za to należy podawać inne źródła białka – 1-2 razy w tygodniu mięso należy zamieniać na nasiona roślin strączkowych, 2 razy w tygodniu na ryby. Wskazane jest gotowanie, gotowanie na parze, duszenie bez wcześniejsze obsmażania, pieczenie w folii lub rękawie termicznym. Należy ograniczać spożycie tłuszczów zwierzęcych, soli i słodyczy. Zaleca się pic przynajmniej 1,5 l napojów dziennie, najlepiej w postaci wody.  Dieta lekkostrawna - należy wykluczyć z diety produkty długo zalegające w żołądku, wzmagające wydzielanie soku żołądkowego, powodujące wzdęcia oraz bogate w błonnik pokarmowy, np. tłuste produkty, potrawy smażone na tłuszczu, suche nasiona roślin strączkowych, alkohol, ostre przyprawy.  Zaleca się techniki kulinarne, dzięki którym błonnik pokarmowy będzie lepiej tolerowany:  • usuwanie skórki i pestki z warzyw i owoców,  • oddzielnie i usuwanie twardych i zwłókniałych części roślin (np. z fasolki, szparagów czy kalarepy),  • wydłużanie czasu gotowania,  • rozdrabnianie, np. przez miksowanie, przecieranie przez sito.  6. Wymagania żywieniowe w zakresie kaloryczności, gramatury, przykładowych jadłospisów poszczególnych diet określono w Indywidualnych Programach Odżywiania stanowiących załączniki do niniejszego formularza.  7. Zamawiający umożliwi świadczenie usług poprzez zapewnienie właściwych warunków sanitarno – higienicznych w miejscu ich wykonywania.  Zamawiający zobowiązuje się do udostępnienia Wykonawcy pomieszczeń do przechowywania sprzętu i urządzeń czyszczących oraz środków czystości.  8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Posiłki powinny być wykonane bez użycia produktów typu instant, gotowych produktów oraz ulepszaczy.  9. Świadczenie powyżej wskazanych usług winny być zgodne i prowadzone przez cały okres obowiązywania umowy w standardzie wskazanym w zamówieniu. |
| **Miejsce świadczenia usługi** | **Punkt opieki dla osób z niepełnosprawnościami z Ukrainy przy ul. Marii Skłodowskiej-Curie 27/29, 87-100 Toruń.**  Jednocześnie Zamawiający informuje, że w związku z planowanym remontem jednego z budynków, w którym realizowana będzie przedmiotowa usługa, zakłada się przeniesienie części podopiecznych do innego budynku w tym samym kompleksie, lub do innej lokalizacji na terenie miasta Torunia. W związku z powyższym istnieje możliwość, iż usługa będąca przedmiotem zamówienia realizowana będzie w dwóch lokalizacjach. Jednak mimo możliwych zmian lokalizacji zakres usługi, jak również liczba podopiecznych, dla których realizowana będzie usługa nie ulegną zmianie. Zasady rozliczeń z Wykonawcą również nie ulegną zmianie. |
| **Wymagania SARS-CoV-2** | 1. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.  2. W przypadku wystąpienia na terytorium Rzeczpospolitej Polskiej stanu epidemii wywołanego przez zakażenia wirusem SARS-CoV-2, w szczególnie uzasadnionych przypadkach za zgodą Zamawiającego:  • wszelkie usługi stanowiące przedmiot zamówienia należy realizować zgodnie z obowiązującymi instrukcjami dotyczącymi realizacji usług pielęgnacyjno-opiekuńczych i innymi zaleceniami wydanymi przez odpowiednie służby i organy państwa,  • wymaga się od Wykonawcy właściwego postępowania z osobami podejrzanymi o zakażenie oraz pozostawienie w stałym kontakcie z lokalnymi służbami sanitarno- epidemiologicznymi. |
| **Opis wymagań dotyczących Wykonawcy oraz jego personelu, a także pozostałe informacje dotyczące zamówienia** | 1. Wykonawca zapewni wykonanie zamówienia przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i dopuszczone do wykonywania czynności. 2. Osoby, które Wykonawca wyznaczy do obsługi cateringu na terenie Punktu opieki muszą zostać przeszkolone przed przystąpieniem do pracy, w szczególności w zakresie :   - bezpieczeństwa i higieny pracy,  - przepisów przeciw pożarowych,  -utrzymania czystości pomieszczeń,  - higieny rąk.  3. Wykonawca zobowiązany jest do:  - zachowania w tajemnicy wszystkich informacji dotyczących działalności podmiotu i przebywających w nim podopiecznych,  - przestrzegania obowiązujących u Zamawiającego wewnętrznych przepisów porządkowych oraz ppoż i bhp;  - świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej umowy własnym personelem bądź poprzez podwykonawcę oraz odpowiedniego przeszkolenia osób, które będą wykonywały usługę;  - zapewnienia terminowości i wysokiej jakości wykonywanych prac.  4. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić odpowiednie ubranie ochronne personelowi świadczącemu usługi (fartuch, rękawiczki jednorazowe, maseczki i inne ubranie) dostosowane do wykonywanych usług z uwzględnieniem stanu epidemii.  5. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontrolowania, jakości i terminowości prac realizowanych przez pracowników wyznaczonych przez Wykonawcę do realizacji umowy.  6. Kontroli dokonywać będzie na bieżąco upoważniony pracownik Zamawiającego, który będzie przekazywał Wykonawcy na bieżąco ewentualne uwagi dotyczące realizowanej usługi.  7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłaszania osobie wyznaczonej przez Wykonawcę na wskazany przez niego adres e-mail każde zdarzenie i okoliczność mającą wpływ na poprawność wykonania przedmiotu umowy, proponując sposób naprawienia nieprawidłowości.  8. Wykonawca musi przestrzegać wszystkich przepisów związanych z przedmiotem zamówienia, w tym także dotyczących reżimu sanitarnego.  9. Płatność następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT, o ile Zleceniobiorca posiadał będzie środki na koncie.  10. Wykonawca przed rozpoczęciem przetwarzania danych osobowych zobowiązany jest do podpisania oświadczenia o zapoznaniu się z przepisami o ochronie danych osobowych i obowiązku ich stosowania a szczególnie 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 o obowiązku zachowania poufności.  11. Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania się i podpisania umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych oraz wydania swoim pracownikom imiennych upoważnień do przetwarzania danych osobowych uczestników, a następnie odwołań po zakończeniu wykonanej usługi. |

1. Dotyczy osób fizycznych [↑](#footnote-ref-1)