

Zamawiający:

Miasto Zielona Góra -
 III Liceum Ogólnokształcące
 im. prof. Tadeusza Kotarbińskiego
 ul. Strzelecka 9
 65 - 452 Zielona Góra

FORMULARZ OFERTY

na usługi społeczne o wartości szacunkowej
 od 30.000 euro do 750.000 euro

Na świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia obiadów dwudaniowych + woda z cytryną dla uczniów uczęszczających do III Liceum Ogólnokształcącego im. profesora T. Kotarbińskiego w Zielonej Górze.

1. Wykonawca - należy podać pełną nazwę Wykonawcy składającego ofertę

.....

.....

adres.....

tel. fax e-mail:

REGON NIP

województwo

(adres do korespondencji

tel. fax e-mail:)

upoważniony przedstawiciel

.....

Jestem/Jesteśmy mikroprzedsiębiorstwem: małym:(wpisać **TAK** lub **NIE**) lub średnim przedsiębiorstwem: (wpisać **TAK** lub **NIE**).

2. Stosownie do treści ogłoszenia o zamówieniu, dotyczącym wykonania usługi społecznej pn.: „Usługa dostarczenia posiłków, zamieszczonym na stronie internetowej III Liceum Ogólnokształcącego w Zielonej Górze, ul. Strzelecka 9, www.lo3zg-bip.e-partner.pl oferujemy:

2.1. wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę¹ złotych brutto (słownie:.....), na którą składa się:

a) wynagrodzenie netto w wysokości zł

b) i podatek od towarów i usług²:

w wysokości %³ zgodnie z *ustawą o VAT*⁴

albo

przedmiot zamówienia zwolniony jest z podatku od towarów i usług na podstawie **art. ... ust.pkt** ustawy o VAT⁴ lub

jestem przedsiębiorcą korzystającym ze zwolnienia, o którym mowa w **art. 113** ustawy o VAT⁴ lub

jestem osobą fizyczną niewykonyującą działalności gospodarczej.

a) **Cena jednostkowa za 1 obiad wynosi** zł brutto, słownie: zł, do rozliczenia miesięcznego wynagrodzenia dla Wykonawcy;

¹ stanowi iloczyn ceny jednostkowej brutto za 1 obiad i ilości orientacyjnej uczniów

² wybrać właściwe, poprzez zaznaczenie odpowiedniego pola symbolem X

³ określić stawkę procentową

⁴ przez „ustawę o VAT” należy rozumieć ustawę z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2020 r. poz. 106 ze zm.)

3. Oświadczamy, że jest nam znany, sprawdzony i przyjęty zakres usługi objęty zamówieniem oraz zdobyliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego przygotowania oferty.
4. Oświadczamy, że zamieszczony w **załączniku nr 4** do *ogłoszenia o zamówieniu* wzór umowy akceptujemy bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. W załączeniu przedstawiamy wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia:
 - 1) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji (w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy);
 - 2) pełnomocnictwo lub inny dokument określający zakres umocowania do reprezentowania Wykonawcy, o ile ofertę składa pełnomocnik Wykonawcy (pełnomocnictwo zgodnie z działem VI rozdział II ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. z 2019 r. poz. 1145 ze zm.) winno być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie);
 - 3) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia wykonawcy, wg **załącznika nr 2** [pkt 4.3 i pkt 5.5 ppkt 4) ogłoszenia];
 - 4) wykaz usług wykonanych, wg **załącznika nr 3**, wraz z referencjami lub innymi dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie zamówienia [pkt 5.5 ppkt 5) ogłoszenia].
6. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
7. Oświadczam/y, że uważam/y się za związanego/-ych niniejszą ofertą przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert.
8. Informujemy, że wybór oferty **będzie prowadzić* /nie będzie prowadzić *** do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego.
9. W przypadku, gdy wybór oferty **będzie prowadzić*** do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego należy wskazać nazwę (rodzaj) towarów, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazać ich wartość bez kwoty podatku:

L.p.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania	Wartość bez kwoty podatku	Kwota podatku jaką musi być doliczona do ceny złożonej oferty, o ile nie wynika to z treści złożonej oferty.
1.			
2.			
3.			
4.			

Można załączyć do ww. informacji dodatkowe zestawienie sporządzone samodzielnie przez Wykonawcę.

Ofertę sporządzono dnia

.....
Wykonawca lub upoważniony przedstawiciel Wykonawcy

Zamawiający:

Miasto Zielona Góra -
 III Liceum Ogólnokształcące
 im. prof. Tadeusza Kotarbińskiego
 ul. Strzelecka 9
 65 - 452 Zielona Góra

Wykonawca (pełna nazwa) -

.....adres.....tel.

..... fax..... e-mail:REGON

NIP..województwo(adres do korespondencji

.....tel. fax e-mail:) upoważniony

przedstawiciel

**OŚWIADCZENIE
 O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
 ORAZ BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA WYKONAWCY**

Przystępując do udziału w postępowaniu na świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia obiadów dwudaniowych + woda z cytryną dla uczniów uczęszczających do III Liceum Ogólnokształcącego w Zielonej Górze **oświadczam, że:**

1. **spełniam/-my** warunki określone przez Zamawiającego:

- a) w zakresie sytuacji zdolności technicznej lub zawodowej;
- b) posiadam lokal -pomieszczenie dopuszczone przez Państwową Inspekcję Sanitarną do użytkowania jako zakład produkcyjny służący do przygotowywania posiłków w zakresie zbiorowego żywienia, spełniający wymogi sanitarno-higieniczne, określone odrębnymi przepisami. Lokalem dysponuję na podstawie następującego tytułu prawnego..... lub lokal zostanie mi udostępniony przez inny podmiot, na potwierdzenie przedstawiam pisemne zobowiązanie do udostępnienia go przez podmiot, którym jest.....*);
- c) lokal będzie pozostawał do dyspozycji przez cały okres obowiązywania umowy;
- d) posiadam środek transportu, którym będą przewożone posiłki spełniający wymagania sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami. Decyzje o dopuszczeniu pojazdu w celu przewożenia posiłków dostarczymy niezwłocznie, nie później niż w dniu podpisania umowy;
- e) oświadczam, że w przypadku wyboru mojej oferty, nie później niż w dniu podpisania umowy dostarczę opłaconą polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż **50.000 zł**, a w przypadku jej braku - inny dokument potwierdzający, że jestem ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, na kwotę nie mniejszą niż **50.000 zł**.

2. **nie podlegam/-my wykluczeniu** z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.).

.....
 Wykonawca lub upoważniony przedstawiciel Wykonawcy

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

dnia

.....
 Wykonawca lub upoważniony przedstawiciel Wykonawcy

Zamawiający:

Miasto Zielona Góra
 III Liceum Ogólnokształcące
 im. prof. Tadeusza Kotarbińskiego
 ul. Strzelecka 9
 65 - 452 Zielona Góra

Zadanie pn.: Świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia obiadów dwudaniowych + woda z cytryną dla uczniów uczęszczających do III Liceum Ogólnokształcącego im. profesora T. Kotarbińskiego w Zielonej Górze.

Wykonawca (pełna nazwa)

.....

.....

adres

tel. fax e-mail:

REGON NIP

województwo

(adres do korespondencji

tel. fax e-mail:)

uprawniony przedstawiciel

.....

Doświadczenie zawodowe

L.p.	Rodzaj i zakres (przedmiot i miejsce wykonania)	Odbiorca usług	Data wykonania	Wartość zamówienia brutto (zł)
1.				
2.				
3.				

W niniejszym załączniku należy wykazać zrealizowane usługi na przygotowanie i dostarczenie posiłków, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

dnia

.....
 Wykonawca lub uprawniony przedstawiciel Wykonawcy

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Miasto Zielona Góra - III Liceum Ogólnokształcącego im. profesora Tadeusza Kotarbińskiego w Zielonej Górze, ul. Strzelecka 9.**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych + woda z cytryną dla uczniów uczęszczających do **III Liceum Ogólnokształcącego im. prof. Tadeusza Kotarbińskiego w Zielonej Górze, ul. Strzelecka 9.**
2. Łączna szacunkowa maksymalna dzienna ilość dostarczanych obiadów wynosi: **120 obiadów**, natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **ok. 19 920 obiadów.**
3. Ilość dni żywieniowych: **166** w terminie od dnia **25 stycznia 2021 r. do 22 grudnia 2021 r.**, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć: ferie zimowe 04.01-15.01.2021r.; przerwa świąteczna od 01.04 -06.04.2021r.; pisemna matura od 04-07.05.2021r.; dodatkowe dni wolne 3.05.2021r.; 3-4.06.2021r. 25.06.2021r.; przerwa wakacyjna od 28.06.2021r. do 31.08.2021r.; 1.09.2021r.; 14-15.10.2021r.; 11-12.11.2021r.; przerwa świąteczna od 23.12.2021 r. do 31.12.2021 r., matury próbne: 21-22.01.2021r., 08-09.04.2021r., 21-22.10.2021r.
4. obiady powinny być skomponowane w następujących proporcjach:
 - 1) 4 x w tygodniu obiady mięsne;
 - 2) 1 x w tygodniu (piątek) obiad bezmięsny - ryba.
5. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności obiadów, zgodnie z normami obiadowymi oraz uwzględniać racje pokarmowa dla osób **powyżej 14 roku życia**, z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego:
 - a) zupa – 300 ml;
 - b) pieczywo – 200 g;
 - c) ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200 g;
 - d) porcja mięsa (mięso wołowe, wieprzowe, drób, ryby) – 150 g;
 - e) dania bezmięsne: pierogi, naleśniki z serem, krostki, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne potrawy bezmięsne – 300 g;
 - f) surówka, jarzyny – 150 g;
 - g) owoc - w przypadku suchego prowiantu;
 - h) napój: woda z cytryną 5 razy w tygodniu; woda – 200 ml;
6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:
 - a) posiłki muszą być przygotowywane z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.), zalecanymi normami żywieniowymi i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla osób powyżej 14 roku życia, zgodnie z normami HACCP, zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz przy bezwzględny przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora sanitarnego;
 - b) posiłki powinny być różnorodne, lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, zgodne z normami żywienia dzieci w wieku szkolnym zawartymi w obowiązujących przepisach, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego;
 - c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, duszone, pieczone, okazjonalnie smażone;
 - d) obiady winny być: dogotowane; dosmażone; nieprzypalone; nierozgotowane; pozbawione zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych, i innych; bez obcych posmaków i nieprzyjemnego zapachu świadczącego o nieświeżości; dania mięsne winny być bez chrząstek i ścięgien; bez obecności szkodników lub ich pozostałości, zabrudzeń, i innych podobnych;
 - e) do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (np. olej rzepakowy), dużej ilości warzyw i owoców, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli;
 - f) zupy nie mogą być zagęszczane mąką; mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych ze świeżych warzyw-**zabrania się stosowania tzw. kostek rosółowych**;
 - g) warzywa muszą stanowić minimum 1/3 objętości zupy;

- h) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości; zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%;
 - i) wszelkie sosy do potraw mięsnych lub bezmięsnych muszą być dostarczane w osobnych pojemnikach (termosach);
 - j) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb, w wyłączeniu **ryby pangji** – glazura dla ryb 25-30%;
 - k) surówki przygotowane muszą być z surowych warzyw i owoców lub gotowanych warzyw-dopuszcza się mrożonki, ogórki konserwowe, kapustę i ogórki kiszone.
7. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.
 8. W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi i niedostarczeniem posiłku Wykonawca zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu brutto, zawierającego w swoim składzie owoc.
 9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego i nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych z tego powodu.
 10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, z zachowaniem przestrzegania obowiązujących przepisów prawa.
 11. W przypadku niezgodności, wiążącym dokumentem jest zapis ewidencji uczniów w dzienniku zajęć szkoły. W przypadku nieobecności ucznia, a nie zgłoszenia tego faktu przez rodzica– uczeń będzie traktowany jako korzystający z posiłku.
 12. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia i akceptacji Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu, najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym do godziny 14:00 lub inny dzień. Uzgodniony z Zamawiającym.
 13. obiady mają być dostarczone najpóźniej do godziny 11:30 do III Liceum Ogólnokształcącego ul. Strzelecka 9 w Zielonej Górze środkiem transportu, zgodnym z obowiązującymi normami higieny, na koszt Wykonawcy i wniesione do pomieszczenia wydawalni posiłków. Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków, po wcześniejszym zgłoszeniu Wykonawcy przez Zamawiającego zmian – informacje należy podać Wykonawcy z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem.
 14. Wymagania dotyczące temperatury obiadów:
 - a) zupa – minimalna temperatura winna wynosić 75°C;
 - b) danie drugie - minimalna temperatura winna wynosić 65°C;
 - c) produkty zimne (sałatki, surówki), kompot i napoje - minimalna temperatura winna wynosić 15°C.
 15. Odbiór posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym tj. w wydawalni Zamawiającego.
 16. Wykonawca musi zapewnić transport obiadów własnymi pojemnikami termoizolacyjnymi (termosami) zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być w takiej ilości, aby przy dostawie obiadu były wymieniane pełne na puste). Termosy oraz inne naczynia do przewożenia obiadów powinny być czyste i domyte oraz winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.
 17. Wykonawca musi zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył obiad.
 18. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów kuchennych we własnym zakresie i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą o odpadach i Prawem ochrony środowiska.
 19. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
 20. Bezwzględnym obowiązkiem Wykonawcy jest pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład obiadu we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego, w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Próbkę należy oznaczyć: data, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
 21. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 5** – Wzór umowy.

projekt UMOWY nr/

zawarta w dniu 2020 roku w Zielonej Górze pomiędzy Miastem Zielona Góra – Urząd Miasta Zielona Góra, ul. Podgórna 22, 65-424 Zielona Góra, NIP: 973-100-74-58 – III Liceum Ogólnokształcące im. prof. Tadeusza Kotarbińskiego, ul. Strzelecka 9, 65-452 Zielona Góra, reprezentowanym przez: dr Zbigniewa Kościka - Dyrektora Szkoły, działającego na podstawie udzielonego pełnomocnictwa przez Prezydenta Miasta Zielona Góra, przy kontrasygnacie Iwony Gałki - głównej księgowej, zwanym w dalej w umowie **Zamawiającym** z jednej strony, a z siedzibą w..... przy ul....., zarejestrowanym w Wydziale Krajowego Rejestru Sądowego w pod nr, kapitał zakładowy w wysokości....., NIP....., Regon..... lub (imię) (nazwisko) zam. (adres miejsca zamieszkania), prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą (imię) (nazwisko) (nazwa handlowa) z siedzibą w (adres prowadzonej działalności gospodarczej), wpisany do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, reprezentowanym przez zwanym w umowie **Wykonawcą**, z drugiej strony, zwani łącznie *Stronami*, o następującej treści:

Podstawą do zawarcia umowy jest postępowanie prowadzone na podstawie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) na usługi społeczne.

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących obiadów dwudaniowych + woda z cytryną dla uczniów uczęszczających do **III Liceum Ogólnokształcącego im. profesora Tadeusza Kotarbińskiego w Zielonej Górze, ul. Strzelecka 9.**
2. Łączna szacunkowa maksymalna dzienna ilość dostarczanych obiadów wynosi: **120 obiadów**, natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **max. 19 920 obiadów.**
3. Ilość dni żywieniowych: **166** w terminie **od dnia 25 stycznia 2021 r. do 22 grudnia 2021 r.**, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć: ferie zimowe 04-15.01.2021 r.; przerwa świąteczna od 01-06.04.2021 r.; pisemna matura od 04-07.05.2021 r.; dodatkowe dni wolne 3.05.2021r.;3-4.06.2021r., 25.06.2021 r.; przerwa wakacyjna od 28.06.2021r. do 31.08.2021 r.; 1.09.2021 r.; 14-15.10.2021 r.; 11-12.11.2021 r.; przerwa świąteczna od 23.12.2021 r. do 31.12.2021 r, matury próbne:21-22.01.2021r, 08-09.04.2021r., 21-22.10.2021r..
4. obiady powinny być skomponowane w następujących proporcjach:
 - 3) 4 x w tygodniu obiady mięsne;
 - 4) 1 x w tygodniu (piątek) obiad bezmięsny- ryba.
5. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności obiadów, zgodnie z normami obiadowymi oraz uwzględniać racje pokarmowa dla osób **powyżej 14 roku życia**, z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego:
 - a) zupa – 300 ml;
 - b) pieczywo – 200 g;
 - c) ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200 g;
 - d) porcja mięsa (mięso wołowe, wieprzowe, drób, ryby-glazura 25-30%) – 150 g;
 - e) dania bezmięsne: pierogi, naleśniki z serem, krokiety, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne potrawy bezmięsne – 300 g;
 - f) surówka, jarzyny – 150 g;
 - g) owoc – w przypadku suchego prowiantu;
 - h) napój: woda z cytryną 5 razy w tygodniu; woda – 200 ml;
6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:
 - a) posiłki muszą być przygotowywane z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.), zalecanymi normami żywieniowymi i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla osób powyżej 14 roku życia, zgodnie z normami HACCP, zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz przy bezwzględny przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego;
 - b) posiłki powinny być różnorodny, lekkostrawny, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, zgodne z normami żywienia dzieci w wieku szkolnym zawartymi w obowiązujących przepisach, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego;
 - c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, duszone, pieczone, okazjonalnie smażone;
 - d) obiady winny być: dogotowane; dosmażone; nieprzypalone; nierozgotowane; pozbawione zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych, i innych; bez obcych posmaków i nieprzyjemnego zapachu

- świadczącego o nieświeżości; dania mięsne winny być bez chrząstek i ścięgien; bez obecności szkodników lub ich pozostałości, zabrudzeń, i innych podobnych;
- e) do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (np. olej rzepakowy), dużej ilości warzyw i owoców, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli;
 - f) zupy nie mogą być zagęszczane mąką; mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych ze świeżych warzyw - **zabrania się stosowania tzw. kostek rosolowych**;
 - g) warzywa muszą stanowić minimum 1/3 objętości zupy;
 - h) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości; zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%;
 - i) wszelkie sosy do potraw mięsnych lub bezmięsnych muszą być dostarczane w osobnych pojemnikach (termosach);
 - j) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb, w wyłączeniu **ryby pangii – ryba o zawartości nie więcej niż** ;
 - k) surówki przygotowane muszą być z surowych warzyw i owoców lub gotowanych warzyw-dopuszcza się mrożonki, ogórki konserwowe, kapustę i ogórki kiszane.
7. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dnia poprzednich.
 8. W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi i niedostarczeniem posiłku Wykonawca zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu brutto, **zawierającego w swoim składzie owoc.**
 9. W przypadku niedostarczenia posiłków bądź braku możliwości zakupu suchego prowiantu przez Wykonawcę, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu ciepłego posiłku u innego wykonawcy, po cenie ryczałtowej jak za 1 obiad, określonej w § 4 ust. 3 umowy, a kosztami obciążą Wykonawcę.
 10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego i nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych z tego powodu.
 11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, z zachowaniem przestrzegania obowiązujących przepisów prawa.
 12. W przypadku niezgodności, wiążącym dokumentem jest zapis ewidencji uczniów w dzienniku zajęć szkoły. W przypadku nieobecności ucznia, a nie zgłoszenia tego faktu przez rodzica – uczeń będzie traktowany jako korzystający z posiłku.
 13. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia i akceptacji Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu, najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym do godziny 14:00 lub inny dzień uzgodniony z Zamawiającym.
 14. obiady mają być dostarczone najpóźniej do godziny 11:30 do III Liceum Ogólnokształcącego, ul. Strzelecka 9 w Zielonej Górze środkiem transportu, zgodnym z obowiązującymi normami higieny, na koszt Wykonawcy i wniesione do pomieszczenia wydawalni posiłków. Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków, po wcześniejszym zgłoszeniu Wykonawcy przez Zamawiającego zmian – informacje należy podać Wykonawcy z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem.
 15. Wymagania dotyczące temperatury obiadów:
 - d) zupa – minimalna temperatura winna wynosić 75°C;
 - e) danie drugie - minimalna temperatura winna wynosić 65°C;
 - f) produkty zimne (sałatki, surówki), kompot i napoje - minimalna temperatura winna wynosić 15°C;
 16. Odbiór posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym tj. w wydawalni Zamawiającego.
 17. Wykonawca musi zapewnić transport obiadów własnymi pojemnikami termoizolacyjnymi (termosami) zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być w takiej ilości, aby przy dostawie obiadu były wymieniane pełne na puste). Termosy oraz inne naczynia do przewożenia obiadów powinny być oznakowane pod względem porcji, czyste i domyte oraz winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.
 18. Wykonawca musi dbać o czystość i higienę używanych naczyń, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył obiad. Wykonawca odpowiada za czystość i higienę przez właściwymi organami Sanepidu.
 19. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów kuchennych we własnym zakresie i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą o odpadach i Prawem ochrony środowiska.
 20. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia), przez cały okres trwania umowy.
 21. Obowiązkiem Wykonawcy jest pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład obiadu we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego, w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Probki należy oznaczyć: datą, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

22. Wykonawca ma obowiązek wdrożenia i utrzymania systemu HACCP, zgodnie z obowiązującymi przepisami przez cały okres trwania umowy.
23. Wykonawca oświadcza, że posiada lokal - pomieszczenie dopuszczone przez Państwową Inspekcję Sanitarną do użytkowania, jako zakład produkcyjny służący do przygotowywania posiłków w zakresie zbiorowego żywienia, spełniający wymogi sanitarno-higieniczne, określone odrębnymi przepisami, na czas obowiązywania umowy.
24. Wykonawca oświadcza, że posiada środek transportu, którym będą przewożone posiłki spełniający wymagania sanitarne, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli prawidłowości wykonania umowy, w tym kontroli warunków w zakresie przygotowania i jakości obiadów, warunków transportu i opakowania obiadów, a także warunków wydawania obiadów, przez upoważnionych pracowników Zamawiającego.
26. W ramach kontroli, o której mowa w ust. 26 Zamawiający jest uprawniony do kontroli lokalu Wykonawcy, związanego z realizacją umowy oraz do żądania okazania dokumentów potwierdzających jej wykonywanie, zgodnie z warunkami w niej określonymi, w szczególności spełnienia wymogów sanitarno-epidemiologicznych.
27. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących: higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz zobowiązany jest do stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
28. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPIDU, wynikające ze świadczonej przez wykonawcę dostawy, której następstwem będą m.in. nałożone mandaty lub grzywny odpowiada i pokrywa wykonawca.
29. Wykonawca oświadcza, że dostarczony towar będzie odpowiadał obowiązującym przepisom prawa polskiego, PN, oraz przepisom prawa Unii Europejskiej, w szczególności:
 - a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 ze zm.);
 - b) ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019 r. poz. 824 ze zm.) oraz aktami wykonawczymi;
 - c) ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r., poz. 59 ze zm.);
 - d) ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1557 ze zm.);
 - e) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178 ze zm.);
 - f) Rozporządzeniem (WE) nr **178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - g) Rozporządzeniem (WE) nr **852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319);
 - h) Rozporządzeniem (WE) nr **882/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz.Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200);
 - i) Rozporządzeniem (WE) Nr **853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14);
 - j) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr **1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16);
 - k) Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr **1334/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 160/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz.Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 34);
 - l) Rozporządzeniem (WE) NR **2023/2006** z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 384 z 29.12.2006, str. 75)
 - m) Rozporządzeniem (WE) Nr **854/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 206); Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 75) i w ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2019 r. poz. 824 ze zm.);

- n) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr **1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

§ 2

Termin wykonania Umowy

Strony uzgadniają termin wykonywania umowy: **od dnia 25 stycznia 2021r. do dnia 22 grudnia 2021r.**

§ 3

Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy, o których mowa w § 1 ust. 1 zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz warunkami określonymi niniejszą umową.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wiedzę i doświadczenie niezbędne dla prawidłowego wykonania czynności objętych umową.
3. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi na terenie miasta Zielona Góra.
4. Wykonawca nie może powierzyć wykonania usługi osobie trzeciej chyba, że Zamawiający wyrazi na to pisemną zgodę. W takich okolicznościach Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie o tym fakcie zawiadomić Zamawiającego.
5. W przypadku niewłaściwego wykonywania usługi, Zamawiający może wezwać Wykonawcę do zmiany sposobu jej wykonania i wyznaczyć w tym celu odpowiedni termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu Zamawiający może od umowy odstąpić.
6. Wykonawca oświadcza, iż w trakcie realizacji przedmiotu umowy ponosi odpowiedzialność za wszelkie swoje działania i zaniechania oraz działania i zaniechania swoich pracowników i osób trzecich, którymi będzie posługiwał się przy realizacji przedmiotu umowy.
7. Wykonawca ponosi wobec zamawiającego odpowiedzialność za wyrządzone szkody będące następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy, ocenianego w granicach przewidzianych do umów starannego działania, z uwzględnieniem zawodowego charakteru wykonywanych czynności.
8. Wykonawca winien posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem umowy na kwotę nie mniejszą niż 50 000 zł. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania ważnej umowy ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy. Kopię ważnego dokumentu ubezpieczenia, o którym mowa wyżej należy złożyć zamawiającemu w terminie 7 dni roboczych od dnia podpisania umowy.
9. Wykonawca ma obowiązek sprawować właściwą opiekę nad mieniem Zamawiającego w czasie wykonywania usługi w czasie realizacji przedmiotu umowy.

§ 4

Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Z tytułu wykonania przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 umowy Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy, zgodnie ze złożoną ofertą, stanowiącą **załącznik nr 1 do umowy**, wynagrodzenie umowne szacunkowe za okres trwania umowy w kwocie nettozł (słownie: zł) plus obowiązujący podatek% VATzł; brutto zł (słownie: zł). Wynagrodzenie szacunkowe stanowi maksymalny limit finansowy, jaki może zamawiający przeznaczyć na realizację zamówienia.
2. Wypłata wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, następuje przez okres trwania umowy w okresach miesięcznych, po wykonaniu umowy w danym miesiącu (po upływie miesiąca, w którym wykonywana była umowa) z uwzględnieniem ilości faktycznie dostarczonych i wydanych obiadów w danym miesiącu.
3. Wysokość wynagrodzenia za okres miesiąca realizacji umowy stanowi iloczyn: faktycznej ilości uczniów, którym wydano obiad x cena jednostkowa za 1 obiad, która zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawcy, wg **załącznika nr 1** do umowy, **stanowi kwotę zł brutto (słownie:)**.
4. Wynagrodzenie nie należy się Wykonawcy za każdy obiad, który nie spełnia norm określonych w § 1 umowy, niezależnie od innych skutków niewłaściwego wykonywania umowy.
5. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty w celu prawidłowej realizacji przedmiotu umowy, w szczególności:
 - a) produktów składających się na przygotowanie obiadu;
 - b) koszty przygotowania, porcjowania i wydawania obiadów;
 - c) koszty jednorazowych opakowań;
 - d) Koszty wywozu i utylizacji resztek z obiadów oraz opakowań jednorazowych;
 - e) koszty zabezpieczenia termosów;
 - f) koszty transportu i utrzymania lokalu do przygotowania obiadów, i inne.
6. Podstawą zapłaty będzie wystawiona faktura na adres:

Nabywca:

**Miasto Zielona Góra
ul. Podgórna 22
65- 424 Zielona Góra
NIP 973-100-74-58**

Odbiorca:

**III Liceum Ogólnokształcące
im. profesora Tadeusza Kotarbińskiego
ul. Strzelecka 9
65- 452 Zielona Góra**

Wykonawca może złożyć fakturę elektronicznie. Narzędziem służącym do odbierania i wysyłania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych pomiędzy zamawiającym, a wykonawcami zamówień jest Platforma Elektronicznego Fakturowania (PEF) udostępniona przez ministra do spraw gospodarki pod adresem <https://efaktura.gov.pl/>. Wykonawca obowiązany jest wtedy do wysyłania faktury elektronicznej za pośrednictwem systemu teleinformatycznego zwanego „platformą” - nr **PEPPOL - 9291323987**

7. Zapłata wynagrodzenia miesięcznego nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie **14 dni wraz z załączonym do faktury potwierdzeniem liczby wydanych obiadów, na podstawie wydanych bloczków przez zamawiającego.**
8. Płatność będzie realizowana metodą podzielonej płatności tylko na rachunek bankowy widniejący w dniu realizowania płatności w wykazie, o którym mowa w art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej (Dz. U. z 2020 r., poz. 106 ze zm.) zwanym dalej wykazem podatników VAT lub na wirtualny rachunek bankowy powiązany z rachunkiem rozliczeniowym widniejącym w dniu realizowania płatności w wykazie podatników VAT. Wykonawca zobowiązuje się powiadomić niezwłocznie zamawiającego o wszelkich zmianach rachunków, o których mowa wyżej, w szczególności o wykreśleniu jego rozliczeniowego rachunku bankowego z wykazu podatników VAT lub utraty charakteru czynnego podatnika VAT.
9. W sytuacji, gdy rachunek bankowy wykonawcy wskazany w fakturze nie figuruje w wykazie podmiotów zarejestrowanych, jako podatnicy VAT, o którym mowa w ustawie z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. 2020 r. poz. 106 ze zm.), zwaną *Białą Listą Podatników VAT*, zamawiający wstrzymuje wypłatę wynagrodzenia do czasu zgłoszenia rachunku bankowego do *listy*. W tym przypadku wypłata wynagrodzenia nastąpi nie później niż w terminie **10 dni** od dnia poinformowania zamawiającego w formie pisemnej: papierowej lub elektronicznej o ujawnieniu rachunku bankowego we wskazanej wyżej *liście*. Wstrzymanie wypłaty z podanych przyczyn nie stanowi opóźnienia w zapłacie rodzącego obowiązek zapłaty odsetek ustawowych za opóźnienie w zapłacie.
10. Dniem zapłaty wynagrodzenia jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego poleceniem przelewu wynagrodzenia na konto i rzecz Wykonawcy.
11. Wykonawca nie może przenosić wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, ani rozporządzać nimi w jakiegokolwiek prawem przewidzianej formie bez zgody zamawiającego. Bez zgody zamawiającego wykonawca nie może również zawrzeć umowy z osobą trzecią o podstawienie w prawa wierzyciela (art. 518 K.C.), ani dokonywać żadnej innej czynności prawnej rodzącej taki skutek.
12. Zapłata wynagrodzenia i wszystkie inne płatności dokonywane na podstawie umowy będą realizowane przez zamawiającego w złotych polskich (PLN).

§ 5

Klauzule społeczne

1. Zamawiający wymaga zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp zatrudnienia przez Wykonawcę przy realizacji zamówienia, w ramach swojego personelu, co najmniej jednej osoby na stanowisku **kucharza oraz pomocy kuchennej** na podstawie umowy o pracę, z wymogiem spełnienia następujących warunków:
 - a) umowa o pracę na podstawie art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r., poz. 1040 ze zm.);
 - b) wymiar czasu pracy co najmniej 1/2 etatu;
 - c) wynagrodzenie nie niższe niż wynagrodzenie za prace ustalone na podstawie art. 2 ust. 5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2018 r. poz. 2177 ze zm.), obowiązujące w danym roku kalendarzowym.
2. Wykonawca w chwili zawarcia umowy przedłoży Zamawiającemu dokumenty potwierdzające zatrudnienie pracowników, z zachowaniem warunków określonych w ust. 1 wraz z umową o pracę i zakresem obowiązków, jakie pracownik ten będzie wykonywał przy realizacji umowy. Dokumenty należy złożyć w formie kopii poświadczonych **za zgodność z oryginałem** przez Wykonawcę.
3. Poświadczony za zgodność z oryginałem dokumenty powinny zostać zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika zgodnie z przepisami z zakresu ochrony danych osobowych, w szczególności bez adresów, nr PESEL. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, zajmowane stanowisko, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
4. Zatrudnienie pracowników, o którym mowa w ust. 1 winno trwać przez cały okres obowiązywania umowy.

5. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną przez zakończeniem okresu obowiązywania umowy, Wykonawca będzie zobowiązany zatrudnić w to miejsce inną osobę z uwzględnieniem zasad, o którym mowa w ust. 1-5 i niezwłocznie przekazać Zamawiającemu informację w powyższym zakresie z wymaganą pełną dokumentacją dotyczącą nowego pracownika.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo, na każdym etapie realizacji umowy, do wykonywania czynności kontrolnych, a szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogu i dokonywania ich oceny;
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogu;
 - c) żądania zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy (RCA) lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę kopii dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników.
7. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę na stanowisku **kucharza i pomocy kuchennej** w okresie realizacji umowy, Zamawiający przewiduje sankcje, o których mowa w § 8 ust. 1 lit. g) umowy.

§ 6

Zmiany umowy

1. Strony dopuszczają możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy:
 - 1) w zakresie wskazanym w art. 144 ust. 1 pkt 2-6 ustawy Pzp;
 - 2) w zakresie zmiany danych wynikających z przekształceń podmiotowych po stronie Wykonawcy skutkujących zastępstwem prawnym pod tytułem ogólnym, a także zmiany adresu, nazwy, osób reprezentujących Wykonawcę;
 - 3) kiedy nastąpiła zmiana przepisów powodujących konieczność wprowadzenia zmian w umowie, aniżeli wcześniej zakładano w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, w brzmieniu z chwili otwarcia ofert, a zmiany te mają istotny wpływ na realizację zamówienia;
 - 4) rezygnacji z części zamówienia, jeżeli taka rezygnacja jest niezbędna do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia lub której wykonanie nie będzie konieczne, lub będzie bezcelowe w przypadku zaistnienia siły wyższej, których nie można przewidzieć w chwili zawarcia umowy - o wartość niewykonanych dostaw.

Przez siłę wyższą rozumie się każde zdarzenie zewnętrzne o charakterze przypadkowym lub naturalnym (żywiolowym), nie do uniknięcia, takim nad którym człowiek nie panuje oraz nie miał możliwości zapobieżenia jego skutkom, a w szczególności: wystąpienia nadzwyczajnych zjawisk przyrody, tj.: trzęsienia ziemi, powódzie, huragany; działania wojenne, czy gwałtowne rozruchy, strajki, bunty oraz poprzez wydane akty władzy publicznej, którym należy się podporządkować. Siłą wyższą jest także każde zdarzenie o nadzwyczajnych rozmiarach lub zasięgu, lub nawet zdarzeniem przemożnym – w momencie, w którym występuje lub wymyka się spod ludzkiej kontroli, np. epidemia, pandemia, itp. zagrożenia dla życia i zdrowia ludzi.

 - 5) wynikającej ze zmiany sposobu świadczenia usługi, jeżeli zmiana ta spowoduje jedną z następujących okoliczności:
 - a) wpłynie na polepszenie sposobu wykonywania usługi bądź jej efektów;
 - b) w przypadku zmiany przepisów prawa, których wejście w życie ma wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, w szczególności na sposób świadczenia usługi objętej umową;
 - c) w przypadku zmian formalno-organizacyjnych po stronie Zamawiającego.
 2. Dopuszcza się możliwość wprowadzenia zmian ilościowych w granicach **+/- 25 %** w stosunku do wielkości zapotrzebowań określonych ofercie, stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy, uwzględniając bieżące potrzeby zamawiającego. W takiej sytuacji wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między ilością dostaw wskazanych w SIWZ, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia zamawiającego.
 3. Strony dopuszczają możliwość zmiany ceny ryczałtowej za 1 obiad w stosunku do treści ceny podanej w ofercie, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy:
 - a) w przypadku zmiany stawki podatku VAT, wprowadzonej powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, jeżeli zmiana ta będzie miała wpływ na koszt wykonania zamówienia przez Wykonawcę - na pisemny i umotywowany wniosek każda ze stron w terminie 30 dni od wejścia w życie przepisów dokonujących tych zmian, może zwrócić się do drugiej strony o przeprowadzenie negocjacji w sprawie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia;
 - b) **cena ryczałtowa za 1 obiad może być:**
 - waloryzowana, zgodnie ze wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłaszanych w Komunikacie Prezesa GUS, nie wcześniej niż **po upływie I półrocza 2021 r.** realizacji przedmiotu umowy i nie częściej jednak niż raz na kwartał. Podstawą do wystąpienia o waloryzację przysługuje wykonawcy, jeżeli ceny towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, wzrosły w danym kwartale, w

stosunku do kwartału poprzedniego o co najmniej 2%. Zamawiający dokona waloryzacji cen poszczególnych produktów o wskaźnik podany w Komunikacie Prezesa GUS, albo

- zmieniona w sytuacjach, kiedy ceny rynkowe drastycznie wzrastają wskutek sytuacji społeczno-gospodarczej w kraju, w stosunku do ceny zaoferowanej za 1 obiad w ofercie Wykonawcy, jednak nie więcej niż do 6% wartości zaoferowanej netto oraz nie częściej niż raz na kwartał, i nie wcześniej niż po upływie I półrocza 2021 r. realizacji przedmiotu umowy- po negocjacjach ceny;
- może być obniżona, jeśli wystąpiła sytuacja odwrotna niż określona w lit. b) niniejszego ustępu. Zmiana ta nie wymaga wprowadzenia aneksu do umowy.

Zmiany ceny jednostkowej za 1 obiad może być dokonana na pisemny wniosek stron umowy, w którym strony umowy zobowiązane są uzasadnić zmianę ceny zamawianego obiadu. Zmiana ceny wymaga wprowadzenia aneksu do umowy.

4. Dopuszcza się możliwość zmiany postanowień umowy w zakresie dotyczącym terminu wykonania przedmiotu umowy w przypadku:
 - a) zawarcia umowy po upływie pierwotnego terminu związania ofertą na skutek przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności, gdy oferta złożona przez Wykonawcę przekraczała możliwości Zamawiającego i konieczne było podjęcie działań zmierzających do zabezpieczenia dodatkowych środków finansowych umożliwiających zawarcie umowy z Wykonawcą, co wpłynęło na skrócenie terminu realizacji przedmiotu umowy lub w przypadku wniesienia odwołania do Krajowej Izby Odwoławczej, w takim przypadku możliwe jest wydłużenie terminu wykonania umowy maksymalnie o okres jaki minął od upływu pierwotnego terminu związania ofertą do dnia zawarcia umowy;
 - b) jeżeli przyczyny z powodu których będzie zagrożone dotrzymanie terminu wykonania umowy będą następstwem okoliczności, za które odpowiedzialność ponosi Zamawiający, a okoliczności te będą miały wpływ na niedotrzymanie terminu wykonania umowy;
 - c) zmiany w zakresie sposobu i terminów dostarczania obiadów, w szczególności z wystąpieniem siły wyższej, o której mowa w ust. 1 pkt 4) niniejszego paragrafu.
5. Dopuszcza się możliwość zmiany umowy, gdy z powodu nadzwyczajnej zmiany stosunków spełnienie sposobu wykonania umowy i z tym związanych wzajemnych świadczeń byłoby połączone z nadmiernymi trudnościami albo groziłoby jednej ze stron rażąca stratą. W takim przypadku strony umowy rozważą interes każdej ze stron, zgodnie z zasadami współżycia społecznego, określając sposób realizacji umowy, a jeżeli strony umowy nie znajdą polubownego rozwiązania i wykonanie przedmiotu umowy stanie się niemożliwe umowa może zostać rozwiązana z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia.
6. Dopuszcza się wprowadzenie zmian do umowy w zależności od tego, czy okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 wpływają na należyte wykonanie umowy, czy też mogą wpłynąć na należyte wykonanie umowy. Jeżeli zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, wpływają na należyte wykonanie umowy, w uzgodnieniu z wykonawcą dokonuje zmiany umowy - zmiana wymaga wprowadzenia aneksu do umowy.
7. Nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych: danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy np. zmianą numeru rachunku bankowego; zmiany danych teleadresowych; zmiany osób wskazanych do kontaktów między stronami – wymagają jedynie zgłoszenia drogą elektroniczną lub pisemnie.
8. W sytuacji zajścia jakichkolwiek okoliczności powodujących wprowadzenie zmian do umowy, Strony w terminie nie później niż 7 dni od daty otrzymania powiadomienia, przystąpią do negocjacji na temat wprowadzenia zmian postanowień umowy w przedmiotowym zakresie.
9. Warunkiem dokonania zmian w umowie jest złożenie wniosku przez stronę inicjującą zmianę. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają pisemnej formy pod rygorem nieważności.

§ 7

Osoby do kontaktu

1. Dla zapewnienia realizacji umowy strony wyznaczają swoich przedstawicieli, którzy będą odpowiedzialni za koordynację realizacji umowy. Przedstawiciel wykonawcy zobowiązany jest w razie potrzeby stawić się na wezwanie w ustalonym przez Zamawiającego miejscu i terminie, w szczególności w celu udziału w kontroli oświadczenia usługi.
2. Przedstawicielem Zamawiającego jest, tel., faks e- mail.....
3. Przedstawicielem Wykonawcy jest; tel.:; faks:, email:
4. Ewentualna zmiana osób, o których mowa w ust. 2-3 nie wymaga aneksu do umowy, tylko pisemnej notyfikacji strony dokonującej zmiany.
5. Językiem umowy i językiem stosowanym podczas jej realizacji jest język polski. Dotyczy to także całej komunikacji między stronami.
6. Strony dopuszczają przesyłanie korespondencji faksem lub pocztą elektroniczną.

§ 8

Kary umowne i odszkodowanie

1. W przypadku stwierdzonego niewykonania lub nienależytego wykonania usługi, o której mowa w § 1 umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

- a) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, karę umowną w wysokości 10% wartości umowy brutto, określonej w § 4 ust. 1 umowy;
 - b) za każdorazowy stwierdzony przypadek niedostarczenia obiadów w terminie, rozumianym jako dostarczenie w określonym dniu/dacie, wynikającym z umowy, w wysokości 100 zł, niezależnie od utraty prawa do wynagrodzenia za każdy taki brak;
 - c) za każdorazowy stwierdzony przypadek niedostarczenia obiadów w danym dniu do godziny wyznaczonej w umowie, przy tolerancji opóźnienia czasu dostarczenia obiadów o 30 minut, karę umowną w wysokości 100 zł;
 - d) jeżeli opóźnienie, o którym mowa w niniejszym paragrafie lit. c, w terminie ustalonym przez Zamawiającego wraz z tolerancją 30 minut, o więcej niż 2 godziny, kara umowna wynosi 100 zł;
 - e) za każdorazowy, inne niż określony wyżej, przypadek stwierdzenia przygotowania i dostarczenia posiłków niezgodnie z warunkami umowy, w tym wskazanymi w § 1 umowy, kara umowna w wysokości 500 zł, niezależnie od utraty prawa do wynagrodzenia za taki obiad/obiady;
 - f) za brak zatrudnienia na warunkach określonych w § 5 ust. 1 umowy, kara umowna w wysokości 1000 zł, za każdy dzień braku wymaganego zatrudnienia;
 - g) w przypadku nie złożenia dokumentów, o którym mowa w § 5 ust. 3 i ust. 6, Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 100 zł za każdą osobę i każdy dzień liczony od dnia, w którym był zobowiązany oświadczenie lub dokument przedstawić.
2. Poszczególne kary umowne, o których mowa w ust. 1, są od siebie niezależne.
 3. Kary umowne należą się niezależnie od odstąpienia/rozwiązania umowy i podlegają kumulacji.
 4. Kara umowna powinna być zapłacona przez Wykonawcę w terminie 14 dni od dnia doręczenia noty księgowej.
 5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę (art. 498 i 499 Kodeksu cywilnego).
 6. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, jeśli powstała szkoda przewyższy wysokość kar umownych.
 7. W pozostałych przypadkach, innych niż określone w ust. 1, naprawienie szkody następuje na warunkach ogólnych, określonych w przepisach Kodeksu cywilnego.
 8. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron, z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 10% wynagrodzenia umownego określonego w § 4 ust. 1, z zastrzeżeniem, że kara umowna nie obowiązuje, jeżeli odstąpienie od umowy nastąpi z przyczyn, o których mowa w § 9 ust. 2 umowy.

§ 9

Odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy

1. Zamawiający składając oświadczenie o odstąpieniu odstępuje od umowy w części niewykonanej (ex nunc).
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrazić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w całości lub w części, w terminie **14 dni** od zaistnienia podstawy do odstąpienia od umowy, bez wyznaczania Wykonawcy terminu dodatkowego, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności rażącego naruszenia postanowień niniejszej umowy, przez co rozumie się:
 - a) co najmniej trzykrotnej nieterminowej dostawy obiadów;
 - b) co najmniej trzykrotne dostarczenie obiadów o złej jakości, w szczególności opisanej w § 1 umowy,
 - c) uzyskania co najmniej dwukrotnego negatywnego wyniku badanego obiadu, stwierdzonego przez właściwą Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną;
 - d) gdy wartość nałożonych kar umownych przekroczy 10% wartości brutto umowy określonej w § 4 ust. 1 umowy;
 - e) Wykonawca nie wykonuje umowy lub wykonuje ją nienależycie i pomimo pisemnego wezwania, wykonawcy do podjęcia wykonywania lub należytego wykonywania umowy nie zadośćuczyni żądaniu Zamawiającego.
4. Zamawiający może rozwiązać umowę w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wskazanej w art. 145a ustawy Prawo zamówień publicznych. W takim przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
5. Odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy może nastąpić tylko i wyłącznie w formie pisemnej wraz z podaniem uzasadnienia.

§ 10

Przetwarzanie danych osobowych

1. W związku z okolicznością, iż wykonanie umowy wymaga przetwarzania danych osobowych osób uprawnionych do korzystania z obiadów, stanowiących przedmiot umowy - Zamawiający powierza Wykonawcy przetwarzanie danych osobowych w powyższym zakresie na podstawie 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), zwanego dalej „RODO – na warunkach określonych w odrębnej *Umowie o powierzenie przetwarzania danych osobowych*, stanowiącej **załącznik nr 2** do umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do ochrony danych beneficjentów umowy, które pozyskał w związku i w celu realizacji umowy, zgodnie z przepisami RODO oraz przetwarzania powierzonych danych osobowych, zgodnie z umową.
3. Wykonawca oświadcza, że znany jest mu fakt, iż treść niniejszej umowy jest jawna, w szczególności przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia, stanowią informację publiczną w rozumieniu ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2019 r., poz. 1429 ze zm.), która podlega udostępnianiu w trybie przedmiotowej ustawy, z zastrzeżeniem ust. 4 poniżej.
4. Wykonawca wyraża zgodę na udostępnianie w trybie ustawy, o której mowa w ust. 3 niniejszego paragrafu, zawartych w niniejszej umowie dotyczących go danych osobowych w zakresie obejmującym imię i nazwisko, a w przypadku prowadzenia działalności gospodarczej również w zakresie firmy.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Strony deklarują, że w razie powstania jakiegokolwiek sporu w związku z realizacją umowy, podejmą w dobrej wierze rokowania w celu polubownego jego rozstrzygnięcia. Jeżeli rokowania, o których mowa powyżej nie doprowadza do polubownego rozwiązania sporu w terminie 14 dni od pisemnego zaproszenia do wszczęcia rokowań, spór taki Strony poddają rozstrzygnięciu przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), Kodeksu cywilnego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

1. załącznik nr 1 - Oferta Wykonawcy
2. załącznik nr 2 - Umowa o powierzenie przetwarzania danych osobowych

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych

zawarta w dniu2020 r. w Zielonej Górze pomiędzy Miastem Zielona Góra - III Liceum Ogólnokształcącego im. profesora T. Kotarbińskiego w Zielonej Górze, reprezentowanym przez – dyrektora, określanym w treści umowy **Administratorem** z jednej strony, a **(w przypadku osób prawnych i spółek handlowych nieposiadających osobowości prawnej)** z siedzibą w przy ul....., zarejestrowanym w Wydziale Krajowego Rejestru Sądowego w pod nr, NIP....., Regon..... reprezentowana przez:

.....
zwaną w treści umowy **Podmiotem przetwarzającym** z drugiej strony

lub

(w przypadku osób fizycznych wpisanych do Centralnej Ewidencji Informacji o Działalności Gospodarczej)

(imię) (nazwisko) zam. (adres miejsca zamieszkania), prowadzący działalność gospodarczą pod firmą (imię) (nazwisko) (nazwa handlowa) z siedzibą w (adres prowadzonej działalności gospodarczej), wpisany do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, zwaną/-ym w treści umowy **Podmiotem przetwarzającym** z drugiej strony

lub

(w przypadku konsorcjum osób fizycznych wpisanych do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej)

wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia publicznego w składzie:

1) p. zam. wul. NIP REGON

2) p. zam. wul. NIP REGON

reprezentowanymi przez działającego na podstawie pełnomocnictwa z dnia, zwanymi dalej **Podmiotem przetwarzającym** w drugiej stronie, zaś wspólnie zwanymi dalej łącznie **Stronami**.

W następstwie dokonania wyboru oferty Wykonawcy, jako oferty najkorzystniejszej, złożonej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług do, przeprowadzonym na podstawie zasad określonych w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019, poz. 1843 ze zm.), zwaną w skrócie ustawa Pzp, została zawarta umowa o następującej treści:

Ilekroć w umowie jest mowa o RODO – należy przez to rozumieć Rozporządzenie 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);

§ 1

Powierzenie przetwarzania danych osobowych

1. Na podstawie niniejszej umowy, w związku z realizacją umowy nr zawartej dnia, zwanej *Umowa główną* zakresie realizacji dostawy do III LO w Zielonej Górze, Administrator powierza Przetwarzającemu, w trybie art. 28 ogólnego rozporządzenia RODO, dane osobowe do przetwarzania na zasadach i w celu określonym w niniejszej umowie.
2. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się przetwarzać powierzone mu dane osobowe zgodnie z niniejszą Umową, Rozporządzeniem oraz z innymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego, które chronią prawa osób, których dane dotyczą.
3. Podmiot przetwarzający oświadcza, iż stosuje środki bezpieczeństwa spełniające wymogi RODO.
4. Czynności związane z powierzeniem przetwarzania danych osobowych wykonywane będą w ramach wynagrodzenia uzgodnionego w Umowie Głównej.

§ 2

Zakres i cel przetwarzania danych

1. Podmiot przetwarzający będzie przetwarzał powierzone na podstawie umowy zawartej z Administratorem tj.: *imię i nazwisko, imiona rodziców, data urodzenia, miejsce urodzenia, adres zamieszkania lub pobytu, numer PESEL, lub seria i numer dowodu.*
2. Powierzone przez Administratora dane osobowe będą przetwarzane przez Podmiot przetwarzający wyłącznie w celu realizacji umowy nr z dnia 20... r., zawartej pomiędzy stronami niniejszej Umowy.

§ 3

Obowiązki podmiotu przetwarzającego

1. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się, przy przetwarzaniu powierzonych danych osobowych, do ich zabezpieczenia poprzez stosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku związanym z przetwarzaniem danych osobowych, o których mowa w art. 32 RODO.
2. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się dołożyć należytej staranności przy przetwarzaniu powierzonych danych osobowych.
3. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do nadania upoważnień do przetwarzania danych osobowych wszystkim osobom, które będą przetwarzały powierzone dane w celu realizacji niniejszej umowy.
4. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się zapewnić zachowanie w tajemnicy, (o której mowa w art. 28 ust 3 pkt b RODO) przetwarzanych danych przez osoby, które upoważnia do przetwarzania danych osobowych w celu realizacji niniejszej Umowy, zarówno w trakcie zatrudnienia ich w Podmiocie przetwarzającym, jak i po jego ustaniu.
5. Podmiot przetwarzający po zakończeniu świadczenia usług związanych z przetwarzaniem usuwa wszelkie dane osobowe oraz usuwa wszelkie ich istniejące kopie chyba, że prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego nakazują przechowywanie danych osobowych.
6. W miarę możliwości Podmiot przetwarzający pomaga Administratorowi w niezbędnym zakresie wywiązywać się z obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą oraz wywiązywania się z obowiązków określonych w art. 32-36 RODO.
7. Podmiot przetwarzający po stwierdzeniu naruszenia ochrony danych osobowych bez zbędnej zwłoki zgłasza je administratorowi w ciągu 24 h.

§ 4

Prawo kontroli

1. Administrator danych zgodnie z art. 28 ust. 3 pkt h) RODO ma prawo kontroli, czy środki zastosowane przez Podmiot przetwarzający przy przetwarzaniu i zabezpieczeniu powierzonych danych osobowych spełniają postanowienia Umowy.
2. Administrator danych realizować będzie prawo kontroli w godzinach pracy Podmiotu przetwarzającego i z minimum 7 dniowym jego uprzedzeniem.
3. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do usunięcia uchybień stwierdzonych podczas kontroli w terminie wskazanym przez Administratora danych nie dłuższym niż 7 dni.
4. Podmiot przetwarzający udostępnia Administratorowi wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków określonych w art. 28 RODO.

§ 5

Dalsze powierzenie danych do przetwarzania

1. Podmiot przetwarzający może powierzyć dane osobowe objęte niniejszą Umową do dalszego przetwarzania podwykonawcom jedynie w celu wykonania umowy po uzyskaniu uprzedniej pisemnej zgody Administratora danych.
2. Przekazanie powierzonych danych do państwa trzeciego może nastąpić jedynie na pisemne polecenie Administratora danych chyba, że obowiązek taki nakłada na Podmiot przetwarzający prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego, któremu podlega Podmiot przetwarzający. W takim przypadku przed rozpoczęciem przetwarzania Podmiot przetwarzający informuje Administratora danych o tym obowiązku prawnym, o ile prawo to nie zabrania udzielania takiej informacji z uwagi na ważny interes publiczny.
3. Podwykonawca, o którym mowa w ust. 1 winien spełniać te same gwarancje i obowiązki jakie zostały nałożone na Podmiot przetwarzający w niniejszej Umowie.
4. Podmiot przetwarzający ponosi pełną odpowiedzialność wobec Administratora za nie wywiązywanie się ze spoczywających na podwykonawcy obowiązków ochrony danych.

§ 6

Odpowiedzialność Podmiotu przetwarzającego

1. Podmiot przetwarzający jest odpowiedzialny za udostępnienie lub wykorzystanie danych osobowych niezgodnie z treścią umowy, a w szczególności za udostępnienie powierzonych do przetwarzania danych osobowych osobom nieupoważnionym.
2. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Administratora danych o jakimkolwiek postępowaniu, w szczególności: administracyjnym lub sądowym, dotyczącym przetwarzania przez Podmiot przetwarzający danych osobowych określonych w umowie; o jakiegokolwiek decyzji administracyjnej lub orzeczeniu dotyczącym przetwarzania tych danych, skierowanych do Podmiotu przetwarzającego, a także o wszelkich planowanych, o ile są wiadome, lub realizowanych kontrolach i inspekcjach dotyczących przetwarzania w Podmiocie przetwarzającym danych osobowych, w szczególności prowadzonych przez inspektorów upoważnionych przez Generalnego Inspektora Ochrony Danych Osobowych. Niniejszy ustęp dotyczy wyłącznie danych osobowych powierzonych przez Administratora danych.

§ 7

Czas obowiązywania umowy

1. Umowa zostaje zawarta na czas obowiązywania Umowy Głównej. W celu uniknięcia wątpliwości, rozwiązanie Umowy Głównej skutkuje rozwiązaniem niniejszej Umowy.
2. Niedozwolone jest rozwiązanie niniejszej Umowy powierzenia przed upływem okresu obowiązywania Umowy Głównej bez jednoczesnego rozwiązania Umowy Głównej.
3. Umowa Powierzenia obowiązuje w okresie trwania Umowy Głównej i wchodzi w życie z dniem zawarcia niniejszej Umowy Powierzenia przez Strony.

§ 8

Rozwiązanie umowy

1. Administrator może wypowiedzieć niniejszą Umowę ze skutkiem natychmiastowym, gdy Podmiot przetwarzający:
 - 1) pomimo zobowiązania go do usunięcia uchybień stwierdzonych podczas kontroli nie usunie ich w wyznaczonym terminie;
 - 2) przetwarza dane osobowe w sposób niezgodny z niniejszą Umową;
 - 3) powierzył przetwarzanie danych osobowych innemu podmiotowi bez zgody Administratora;
 - 4) jest niezdolny do dalszego wykonywania niniejszej Umowy;
 - 5) w przypadku wszczęcia postępowania przeciwko Podmiotowi przetwarzającemu w związku z naruszeniem ochrony powierzonych danych osobowych lub poufności informacji.
2. Wypowiedzenie niniejszej Umowy powierzenia przez Administratora jest równoznaczne z wypowiedzeniem Umowy głównej.
3. Oświadczenie o wypowiedzeniu niniejszej Umowy zostanie uznane za skuteczne pod warunkiem jego doręczenia na piśmie drugiej Stronie.

§ 9

Zasady zachowania poufności

1. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów i danych osobowych otrzymanych od Administratora danych i od współpracujących z nim osób oraz danych uzyskanych w jakikolwiek inny sposób, zamierzony czy przypadkowy w formie ustnej, pisemnej lub elektronicznej („dane poufne”).
2. Podmiot przetwarzający oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem do zachowania w tajemnicy danych poufnych nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Administratora danych w innym celu niż wykonanie Umowy chyba, że konieczność ujawnienia posiadanych informacji wynika z obowiązujących przepisów prawa lub Umowy.

§ 10

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych zastosowanie będą miały przepisy 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1781 z późn. zm.), Kodeksu cywilnego oraz rozporządzenia RODO.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
3. Sądem właściwym dla rozpatrzenia sporów wynikających z niniejszej umowy będzie sąd właściwy dla siedziby Administratora.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, w tym jeden dla Podmiotu przetwarzającego i dwa egzemplarze dla Administratora.

.....
Administrator

.....
Podmiot przetwarzający