PROJEKTOWANA UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Nr .....

Zawarta w Odolanowie, dnia ..... pomiędzy:

Gmina Miasta Odolanów ul. Rynek 11, 63-430 Odolanów NIP 622-27-31-888, w imieniu której działa Gminno – Miejskie Centrum Pomocy "Wiara – Nadzieja – Miłość" z siedzibą w Odolanowie przy ul. Raszkowskiej 36, reprezentowane przez Wojciecha Słodkiewicza – Dyrektora Gminno – Miejskiego Centrum Pomocy Społecznej „Wiara – Nadzieja - Miłość" zwanym dalej „**Zamawiającym**",

a .....
.....
.....
zwanym dalej „**Wykonawcą**",

Umowa została zawarta w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych(tekst jednolity:Dz.U z 2019 r.poz.2019 ze zm.), zwanej w treści niniejszej umowy „ustawą Pzp",z uwzględnieniem przepisów art. 359-361 ustawy Pzp.

§ 1

1.Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu posiłków, dostarczaniu oraz ich dystrybucji przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego dla mieszkańców Odolanowskiego Domu Pomocy Społecznej, uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przebywającym na terenie Gminno-Miejskiego Centrum Pomocy „Wiara-Nadzieja-Miłość" w Odolanowie ul. Raszkowska 36, a także seniorom Dziennego Domu Senior+ działającym w ramach struktur Centrum przy ul. Dworcowej 2 w Odolanowie na warunkach określonych w złożonej ofercie z dnia ..... , stanowiącej załącznik Nr 1 do umowy.

2. Użyte w niniejszej umowie pojęcia mają znaczenie nadane im w SWZ.

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia **01 stycznia 2022 do dnia 31 grudnia 2023 roku.**

§ 3

1.Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, z uwzględnieniem:
a) diet dla mieszkańców Odolanowskiego Domu Pomocy Społecznej
b) zaleceń lekarza,
c) wymagań określonych odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 28 października 2006 r.o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. , poz. 2021) i innych przepisach w tym zakresie,
d) zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.

2.Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet dla mieszkańców Odolanowskiego Domu Pomocy Społecznej:
a) dieta podstawowa,
b) dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
c) dieta łatwo strawna z ograniczeniem węglowodanów prostych, (cukrzycowa)

3.Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu posiłków, dostarczaniu oraz ich dystrybucji dla potrzeb Gminno – Miejskiego Centrum Pomocy "Wiara – Nadzieja – Miłość" w Odolanowie- zgodnie z wymogami określonymi w SIWZ.

4. Przewidywana ilość mieszkańców z pełnym wyżywieniem wynosi **maksymalnie 15 osób dziennie –** dotyczy Odolanowskiego Domu Pomocy Społecznej

5. Przewidywana ilość uczestników z pierwszym daniem (zupa) wynosi **maksymalnie 35 osób dziennie** (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych) - dotyczy Środowiskowego Domu Samopomocy

6. Przewidywana ilość seniorów z drugim daniem wynosi **maksymalnie 30 osób dziennie** (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych) - dotyczy Dziennego Domu „Senior+”

7. Ilość posiłków określona w punktach powyżej tj. 4,5,6 będzie ulegać zmianie w zależności od bieżących potrzeb, którą Zamawiający ustali z Wykonawcą na podstawie telefonicznego zamówienia do godziny…….....…..dnia…….

8. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki pod adres:
- ul. Raszkowska 36, 63-430 Odolanów dla Odolanowskiego Domu Pomocy Społecznej oraz Środowiskowego Domu Samopomocy;

- ul. Dworcowa 2, 63-430 Odolanów dla Dziennego Domu „Senior +”

9. Godziny dystrybucji posiłków:

a) śniadanie w godzinach 8.00 – 10.00

a) obiad- pierwsze danie w godzinach 12:30- 14:30

b) obiad- drugie danie w godzinach 12:30-14:30

c) podwieczorek- w godzinach 15:00-17:00

d) kolacja- w godzinach 18:00-20:00

10. Zamawiający dysponuje zapleczem kuchennym o powierzchni 55,90 m^2 wraz z pełnym wyposażeniem. Kuchnia znajduje się w pomieszczeniach Gminno - Miejskiego Centrum Pomocy „Wiara-Nadzieja-Miłość” przy ul. Raszkowskiej 36 w Odolanowie. Wykaz wyposażenia technologicznego zaplecza kuchennego przedstawia **załącznik nr 8** SIWZ.

11. Zaplecze kuchenne wraz z mediami udostępnia się nieodpłatnie wyłącznie do celów dystrybucyjnych.

12. Przekazanie Wykonawcy pomieszczeń i wyposażenia nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego.

13. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do utrzymania zaplecza kuchennego w należytym porządku oraz do zmywania i **wyparzania naczyń każdorazowo po każdym posiłku** (dotyczy zaplecza kuchennego przy ul. Raszkowskiej 36). W obiekcie przy ul. Dworcowej 2 za wyparzanie naczyń i zmywanie odpowiedzialny będzie pracownik Gminno- Miejskiego Centrum Pomocy „Wiara-Nadzieja-Miłość”.

14. Wykonawca odpowiada za wynajmowane urządzenia i naczynia, dokonuje niezbędnych napraw i uzupełnia na bieżąco braki w wynajmowanych zasobach, jeśli wystąpią.

15. Zaplecze kuchenne wyposażone jest w sieci: centralnego ogrzewania, elektryczną, wodno-kanalizacyjną, wentylacyjną i gazową.

16. Wykonawca w okresie Świąt Wielkanocnych, Bożego Narodzenia i innych, będzie uwzględniał w jadłospisie produkty żywnościowe niezbędne do sporządzenia potraw właściwych dla tych świąt. Do obowiązków wykonawcy będzie również należało zapewnienie pączków z okazji Tłustego Czwartego, posiłków postnych w Środę Popielcową i Wielki Piątek (w oparciu o jadłospisy zaakceptowane przez Zamawiającego) wraz z dochowaniem stosownej oprawy tych posiłków.

17. Wykonawca zobowiązany jest przedstawiać Zamawiającemu propozycje jadłospisów dekadowych z 3 - dniowym wyprzedzeniem, w którym uwzględnione zostaną diety.

18. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania i uwzględniania sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowanych produktów i potraw. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

19. Przygotowanie posiłków następuje na podstawie załącznika nr 8 do SIWZ według następujących diet: dieta normalna, dieta lekkostrawna, dieta cukrzycowa:

a) śniadanie powinno składać się z: zupy mlecznej – za wyjątkiem soboty i niedzieli, w sobotę kakao, pieczywa, masła, wędliny lub pasty lub sera lub inne , warzyw, dodatków, kawy lub herbaty

b) obiad powinien składać się z: zupy, dania głównego w tym: 3 x mięso niemielone, 2 x forma mięsa mielonego, 1 x kluski lub pierogi, lub naleśniki, lub racuchy, lub placki ziemniaczane, 1 x ryba, 1 x w m-cu śledź w śmietanie, 3 x inne, warzyw, napoju
c) podwieczorek
d) kolacja powinna składać się z: pieczywa, masła, wędliny lub pasty lub sera lub inne kawy lub herbaty.

20. Zamawiający wymaga, aby mieszkańcy otrzymywali **jeden raz w dekadzie ciepłą kolację**.

21. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2012 r., poz.964 ze zm.) mieszkańcy Odolanowskiego Domu Pomocy Społecznej powinni przez całą dobę mieć dostęp do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (chleb, masło, dżem, herbata itp.) w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

22.Przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzania z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności oraz zgodnie z bezpieczeństwem (zgodnie z normami HACCP).

23. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku.

24. Wykonawca jest zobowiązany wykonać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów np. mrożone kluski, pierogi, gotowe pyzy, sosy z paczki itp.

25. Podstawę do sporządzania posiłków stanowi wykaz norm żywieniowych opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia.

26. Pracownicy, którzy będą dostarczać posiłki winni posiadać odzież ochronną zgodnie z wymogami sanitarno - higienicznymi.

27. Naczynia transportowe muszą być szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw.

28. Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych, w których dostarczana będzie żywność należy do Wykonawcy.

29. Wykonawca dostarczy nieodpłatnie Zamawiającemu pojemniki na odpady. Wykonawca zobowiązany jest codzienne usuwać ewentualne pozostałości jedzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami (ustawa o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r. Dz. U z 2018 r. poz. 21 ze zm.) i poddawać je utylizacji na własny koszt.

30. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania uprawnień, odpowiednich kwalifikacji i warunków do odpowiedniego wykonania przedmiotu umowy.

31. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli produktów do przetworzenia oraz możliwość wybiórczej kontroli jakości przygotowanych posiłków.

32. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy.

33. Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie dokumentacji wydawanych posiłków.

34. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważne zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania i dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych i w zakresie transportu żywności.
Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych- zgodnie z obowiązującymi przepisami.
Posiłki muszą być kompletne, podawane estetycznie. Dostarczenie posiłków rozgotowanych, rozmiękczonych, bez smaku i koloru, zbrylonych, niedogotowanych, niedopieczonych, zimnych, surowych (gdy nie powinny być) spowoduje naliczenie stosownej kary umownej.

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się do:

1.Sporządzania jadłospisu, z uwzględnieniem określonej grupy wiekowej i specyfiki Centrum oraz zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia; posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Jadłospis powinien uwzględniać dostępność i wykorzystanie produktów sezonowych.

2.Przedstawiania w/w jadłospisu, obejmującego okresy dekadowe / 10 dni /, zawierającego wyliczenie wartości energetycznej na poszczególne diety oraz charakterystykę diety do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego z dwudniowym wyprzedzeniem; <u>w razie zmiany jadłospisu każdorazowo wymagana jest jego akceptacja przez Zamawiającego.</u>

4.Zapewnienia dostępu przez całą dobę, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, do podstawowych produktów żywnościowych i napojów (np. herbata w termosie, dżem niskosłodzony, masło, chleb zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 2018r. poz. 734);

5.Przygotowania, dostarczania oraz podawania posiłków zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie, a także wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego (dotyczy to również osób wydających posiłek) m. in. przechowywania próbek żywności. Stosowanie zaleceń wydanych przez kontrolę Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego oraz o ile będzie konieczność, realizacja ich we własnym zakresie i na własny koszt. Nadzór nad jakością i ilością wydawanych posiłków sprawować będzie wyznaczony pracownik Zamawiającego.

6.Przygotowania i dostarczania własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności i umieszczone w termoportach.

7.Dostępu do posiłków przed wydaniem, które mogą zostać sprawdzone pod względem jakościowym i ilościowym. Kontrola może być dokonana m. in. poprzez degustację, ocenę estetyki podania, pomiar temperatury serwowanych posiłków, zgodność posiłków z jadłospisem.

Wykonawca ma obowiązek nieodpłatnego zapewnienia możliwości pobierania przez Zamawiającego do degustacji prób żywieniowych z każdego rodzaju zamówionych w danym dniu posiłków.

Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy i muszą zostać dostarczone w przeciągu 90 minut od chwili ich zakwestionowania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli w miejscu gotowania posiłków z jednoczesnym wglądem do dokumentacji.

8.Zapewnienia odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków. Temperatura powinna wynosić dla zup minimum 75ºC, a dla gorącego dania minimum 63ºC.

9.Wyposażenia pracowników świadczących usługę w jednolite, estetyczne stroje.

10.Prowadzenia ewidencji ilościowej wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety.

§ 5

1. Wykonawcy z tytułu usługi określonej w § 1 umowy przysługuje wynagrodzenie w maksymalnej wysokości …….....……. zł netto + VAT…..... tj…….. tj. brutto…….....…….. zł (słownie:…….).

2. Cena brutto poszczególnych posiłków zgodnie z ofertą wynosi:

- śniadanie……

-obiad I danie……..

- obiad II danie……..

- podwieczorek……

- kolacja……

3. Określona w ust. 1 cena brutto za realizację usługi obejmuje wszelkie koszty Wykonawcy związane z prawidłową realizacją zamówienia.

4. W przypadku nie wyczerpania maksymalnej kwoty, do której może być realizowane zamówienie, o której mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania.

5. Cena posiłków nie ulegnie zmianie przez cały czas trwania umowy.

6.Wykonawca będzie wystawiał Zamawiającemu faktury miesięczne po zakończeniu każdego miesiąca tj. do 5 dnia każdego miesiąca wraz z **zestawieniem dostarczonych w danym miesiącu posiłków.**

7.Termin zapłaty należności ustala się na 14 dni licząc od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy nr……

8. Zapłata będzie realizowana za faktyczną ilość wydanych posiłków.

9.Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku wykreślenia go z rejestru podatników VAT czynnych, niezwłocznie zawiadomi o tym fakcie Zamawiającego i z tytułu świadczonych usług będzie wystawiał rachunki. W przypadku naruszenia powyższego zobowiązania, Wykonawca wyraża zgodę, na potrącenie przez Zamawiającego, z należnego mu wynagrodzenia, kwoty stanowiącej równowartość podatku VAT, w stosunku do której Zamawiający utracił prawo do odliczenia, powiększonej o odsetki zapłacone do Urzędu Skarbowego.

10.Zamawiający/płatnik może dokonać płatności z wykorzystaniem mechanizmu podzielonej płatności, zgodnie z art. 108a – 108b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług w brzmieniu obowiązującym od 1 lipca 2018 roku.

§ 6

1.Wykonawcy z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie ustalone według wzoru:

Cena netto jednego osobodnia żywienia x ilość faktycznie wydanych posiłków w danym miesiącu powiększony o podatek VAT – dla mieszkańców Odolanowskiego Domu Pomocy Społecznej

Cena netto jednego obiadu (I danie - zupa) x ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu obiadów powiększonych o podatek VAT – dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy

Cena netto jednego obiadu (II danie) x ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu obiadów powiększonych o podatek VAT – dla seniorów z Dziennego Domu Senior+

2. Wypłata wynagrodzenia będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe:
Nr konta: .....
Do faktury zostanie dołączona informacja o ilości wydanych posiłków z każdego dnia.

3.Fakturę należy wystawić wg następujących danych:

Nabywca: Gmina Miasto Odolanów ul. Rynek 11, 63-430 Odolanów NIP 6222731888
Odbiorca/Płatnik: Gminno-Miejskie Centrum Pomocy "Wiara – Nadzieja – Miłość", ul. Raszkowska 36, 63-430 Odolanów

4.Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 7

1.Strony ustalają, że w razie nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązywać będzie odszkodowanie w formie kar umownych. Nałożenie kary umownej poprzedzone będzie postępowaniem wyjaśniającym, w którym będą brały udział strony umowy.

2.Zamawiający może zażądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 5% całkowitego miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy netto, należnego za miesiąc w którym nastąpiło naruszenie za każdy przypadek:

a) dostarczanie diet innych niż zamówione,
b) stwierdzone w danym dniu uchybienia w realizacji usługi żywienia: niewykonanie lub nienależyte wykonanie, postanowień niniejszej umowy polegające w szczególności na: -dostarczeniu posiłku/ów nieterminowo (nie w ustalonych godzinach, za wcześnie/z opóźnieniem ponad 10min.),
-dostarczeniu posiłku/ów nieodpowiednich w zakresie np. składu, jakości,
-dostarczeniu posiłku/ów niekompletnych- braki w dietach lub składnikach,
-dostarczeniu posiłku/ów nieodpowiednio podanych, w nieodpowiednich temperaturach (np. wychłodzone zamiast gorących), rozgotowanych, niedogotowanych, zbrylonych, nieestetycznych, bez wymaganych dodatków, nie odpowiednio porcjowanych, nie dających się odpowiednio porcjować,
-dostarczeniu posiłków, sporządzonych niezgodnie z jadłospisem, o którym mowa w § 4,
-zaniżaniu lub zawyżaniu wartości jakościowej (dietetycznej/kalorycznej) lub ilościowej porcji posiłków (gramatura),
-dostarczaniu posiłków w niewłaściwy sposób, w szczególności bez zachowania warunków higienicznych (brak właściwych opakowań posiłków, brak odpowiedniego i czystego ubioru), -niedostarczenie posiłku.

3.Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa § 5 ust.1 umowy pomniejszonej o podatek VAT.

4.Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 5% maksymalnej sumy wynagrodzenia, o której mowa w § 5 ust. 1 umowy pomniejszonej o podatek VAT za odstąpienie od umowy z winy Zamawiającego.

5.Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

6.Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.

7. Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy są:
.....
.....
8. Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego są:

.....
…. .....….

§ 8

W przypadku przekroczenia przez Zamawiającego terminu płatności Wykonawcy przysługuje prawo dochodzenia ustawowych odsetek za opóźnienie.

§ 9

Wykonawca zapewnia, że będzie dysponował odpowiednimi osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

§ 10

Wykonawca zapewni we własnym zakresie urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

§ 11

Wykonawca jest zobowiązany informować Zamawiającego niezwłocznie o zagrożeniach, które mogą mieć wpływ na realizację przedmiotu umowy oraz współdziałać z Zamawiającym przy opracowywaniu przedsięwzięć zapobiegających zagrożeniom.

§ 12

Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

§ 13

1.Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia bez prawa żądania jakiegokolwiek odszkodowania.

2.Strony przewidują możliwość rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w następujących przypadkach:

a) Zamawiający, gdy Wykonawca wykonuje usługę w sposób stanowiący zagrożenie dla zdrowia lub życia mieszkańców,

b) Zamawiający w przypadku trzykrotnego nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę,

c) Wykonawca w przypadku trzykrotnego nieterminowego opłacenia faktury przez Zamawiającego.

§ 14

W każdym przypadku rozwiązania niniejszej umowy przed upływem okresu, na jaki została zawarta, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 15

1.Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę 100.000 zł (słownie: sto tysięcy złotych).

2.Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 16

Zamawiający dopuszcza zmiany w umowie w zakresie:
a) zmian przepisów powszechnie obowiązujących, które mają wpływ na treść lub przedmiot umowy,
b) ustawowej stawki podatku VAT.

§ 17

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Pzp.

§ 18

Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej w postaci obustronnie podpisanego aneksu.

§ 19

Spory mogące wyniknąć w toku wykonywania niniejszej umowy Strony będą rozstrzygały polubownie, a w braku porozumienia poddają je rozstrzygnięciu Sądu właściwego ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 20 (*jeżeli dotyczy*)

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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), informujemy, że:

1. Administratorem Państwa danych osobowych jest Gminno – Miejskie Centrum Pomocy „Wiara – Nadzieja – Miłość”, ul. Raszkowska 36, 63-430 Odolanów, reprezentowane przez Pana Wojciecha Słodkiewicza – Dyrektora Centrum.

2.Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych: w_dolata@wp.pl

3. Celem przetwarzania Pana/i danych osobowych jest zawarcie, realizacja oraz rozliczenie finansowe umowy cywilnoprawnej. Podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. b) i lit. c) RODO. Dochodzenie lub zabezpieczenie roszczeń. Podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. f) RODO.

4. Odbiorcami przetwarzanych Pana/i danych osobowych w rozumieniu art. 4 pkt 9 RODO są KAS, banki, podmiot zajmujący się obsługą informatyczną, firmy archiwizujące dokumenty.

5. Pana/i dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do prawidłowego wypełniania obowiązków ustawowych i umownych związanych z zawarciem i realizacją umowy to jest okres 5 lat, licząc od końca roku kalendarzowego, w którym upłynął termin płatności podatku zgodnie z art. 70 par. 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Ordynacja podatkowa (tj. Dz.U. z 2020 r. poz. 1325 ze zm.) oraz w przypadku ewentualnych roszczeń przez okres niezbędny do ich zabezpieczenia lub dochodzenia.

6. Ma Pan/i prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz ich sprostowania. Prawo do usunięcia danych, ograniczenia ich przetwarzania oraz wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania przysługuje Panu/i w przypadku danych przetwarzanych bezpodstawnie.

7. Ma Pan/i prawo wniesienia skargi do polskiego organu nadzorczego lub organunadzorczego innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej, właściwego ze względu na miejsce Pan/i zwykłego pobytu.

8. Podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym zgodnie z par. 3 pkt 1 lit. c) Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 3 grudnia 2013 r. w sprawie wystawiania faktur (Dz.U. z 2013 r. poz. 1485).

9. Pana/i dane nie będą podlegały profilowaniu w rozumieniu art. 22 RODO.

§ 21

Umowę niniejszą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, a jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający Wykonawca