

UMOWA NR

zawarta dnia 2024 r. w Rawie Mazowieckiej pomiędzy:

Szkołą Podstawową Nr ... im. z siedzibą: ul., 96-200 Rawa Mazowiecka NIP, REGON

reprezentowaną przez:

..... – Dyrektora Szkoły Podstawowej Nr ... im. w Rawie Mazowieckiej,

zwaną dalej Zamawiającym,

a z siedzibą w, NIP, REGON prowadzącą działalność gospodarczą wpisaną do KRS pod nr, reprezentowaną przez:*

*a Panem/Panią prowadzącym działalność gospodarczą pn. „.....” z siedzibą wwpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej, NIP REGON**

zwanym dalej Wykonawcą.

Strony umowy zobowiązane są współdziałać przy wykonaniu umowy w celu należytej realizacji zamówienia pn. „Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci i uczniów szkół podstawowych, dla których organem prowadzącym jest Miasto Rawa Mazowiecka na okres roku szkolnego 2024/2025”.

Umowa została zawarta w wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego nr EIS.271.5.2024 prowadzonego bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.),

o następującej treści:

§ 1 Przedmiot Umowy

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do przygotowywania posiłków, z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci i uczniów, w naczyniach własnych Wykonawcy:
 - 1) trzech posiłków dziennie dla oddziałów przedszkolnych :
 - śniadania,
 - obiadu składającego się z: zupy, drugiego dania, kompotu,
 - podwieczorku,
 - 2) jednego posiłku dziennie dla uczniów kl. I – VIII, tj. obiadu składającego się z: drugiego dania, kompotu i deseru,
2. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu umowy zobowiązuje się dostarczyć posiłki, o których mowa w ust. 1 do Szkoły Podstawowej Nr ... im. w Rawie Mazowieckiej. Wykaz z danymi adresowymi i kontaktowymi oraz liczbą dzieci/uczniów stanowi załącznik nr 1 do umowy.
3. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dotyczy łącznie ... dzieci w zapisanych do oddziałów przedszkolnych („zerówek”) oraz dzieci szkolnych zapisanych do klas I-VIII. Ze względu na frekwencję dzieci oraz zainteresowanie uczęszczaniem na posiłki liczba zamawianych posiłków może ulegać zmianie. Ilość posiłków przygotowywanych i dostarczanych do poszczególnych szkół znajduje się w wykazie, o którym mowa w ust. 2.
4. Posiłki należy przygotować zgodnie z zaleceniami i normami żywienia Instytutu Żywności i Żywnienia oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki

spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 r., poz. 1154), zwanego dalej Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

5. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, bez środków sztucznie konserwujących, sztucznie barwiących, sztucznie aromatyzowanych (zgodnie z pkt. 2).
6. Przez diety specjalne należy rozumieć diety opracowane dla dzieci wg indywidualnych zaleceń lekarskich, np. z alergiami pokarmowymi: dietę bezmleczną, bezglutenową, cukrzycową, bezjajeczną, ubogofruktozową, wegetariańską oraz eliminacyjną tj. z wykluczeniem jednego lub kilku produktów, z zastosowaniem prawidłowych zamienników. Diety specjalne to także inne diety potwierdzone zaświadczeniem lekarza specjalisty - ze względu na indywidualne schorzenia dziecka.
7. Zamówienie obejmuje posiłek specjalny oraz okolicznościowy przygotowywany na życzenie Zamawiającego jako posiłek dodatkowy w miejsce śniadania lub podwieczorku raz na trzy miesiące:
 - a) posiłek specjalny - śniadanie w formie „szwedzkiego stołu” tj. dostarczenie składników posiłku do samodzielnego przygotowania przez dzieci. Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
 - b) Posiłek okolicznościowy - związany z tematem podanego święta np. dzień dyni, dzień przedszkolaka itp. Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
8. Wykonawca powinien dostarczać posiłki zgodnie z harmonogramem dostaw posiłków uzgodnionym z Zamawiającym, przy czym harmonogram ramowy wygląda następująco:
 - a. śniadanie od 8:00 do 9:00;
 - b. obiad od 11:30 do 13:30;
 - c. podwieczorek od 13:30 – 14:30.
9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola/szkoły, dostawa posiłków może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
10. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **od 02.09.2024 r. do 27.06.2025 r.** w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień z zastrzeżeniem dyżuru w trakcie ferii dla dzieci w oddziałach przedszkolnych oraz akcji „Rawska Feriada” dla dzieci szkolnych, o którym Wykonawca zostanie poinformowany z 1-miesięcznym wyprzedzeniem. W przypadku realizowania akcji „Rawska Feriada” Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania do dwóch posiłków dziennie, tj. śniadania i obiadu składającego się z: drugiego dania i kompotu, z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci szkolnych. Cena posiłku będzie równoważna z ceną jednego posiłku dziennie tj. obiadu składającego się z: drugiego dania, kompotu i deseru, z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci szkolnych.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z bezpieczeństwem oraz z normami HACCP. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków w przypadku, gdy są niezgodne z SWZ oraz z umową.
12. Wymagania dotyczące jadłospisu zawarte są w Załączniku 1 do niniejszej umowy.

§ 2 Zobowiązania Wykonawcy

1. Dostarczanie posiłków własnym środkiem transportu, przystosowanym do przewozu żywności, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne i HACCP. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Koszty transportu należy ująć w kalkulacji ceny oferty.
2. Posiłki dostarczane będą do siedziby Zamawiającego w pojemnikach termoizolacyjnych spełniających wymagania sanitarne, gwarantujące dostarczenie posiłków o odpowiedniej temperaturze. Temperatura posiłków gorących to 63 st. C dla mięsa i ryb, 74 st. C dla zup, potraw mięsno warzywnych, mącznych i gotowanych warzyw, 80 st. C dla gorących napoi. **Poszczególne diety muszą być zapakowane w oddzielne pojemniki i odpowiednio podpisane.**
3. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia nieprawidłowości w dostawie polegającej na rozbieżności pomiędzy dostarczonymi posiłkami, a zatwierdzonym jadłospisem w ciągu 30 minut ponad przyjęty harmonogram dostaw posiłków.

4. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi, w tym wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
5. Stan posiłków i sposób dowożenia muszą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania, w tym Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
6. Posiadanie aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia.
7. Zapewnienia różnorodności posiłków z zachowaniem norm kaloryczności według zasad racjonalnego żywienia dzieci, zgodnie z ww. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
8. Przygotowywanie jadłospisów¹, które będą opierały się na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów z wykorzystaniem mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego i filetów rybnych. Zamawiający zastrzega prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę. Zamawiający zastrzega prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
9. Dostarczania szkołom pocztą e-mail dekadowego jadłospisu na co najmniej 5 dni przed dniem jego wprowadzenia z podaniem składników użytych do przygotowania posiłku, alergenów, kaloryczności i gramatury.
10. Do jadłospisu złożonego Zamawiającemu zgodnie ust. 9, Zamawiający, w terminie 2 dni roboczych od jego otrzymania, zgłasza zastrzeżenia albo zatwierdza jadłospis bez zastrzeżeń. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do jadłospisu z uwagi na jego niezgodność z postanowieniami SWZ, Wykonawca na wezwanie Zamawiającego zobowiązany będzie do poprawienia jadłospisu zgodnie z uwagami Zamawiającego oraz przesłanie na adres email szkoły:poprawionego jadłospisu w terminie 3 dni przed jego wprowadzeniem.
11. Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody Zamawiającego.
12. Dostarczane posiłki muszą być jednakowe pod względem ilościowym i jakościowym (tego samego asortymentu) w danym dniu.
13. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych w ilości i w sposób określony w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021).
14. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki winne być zabierane w dniu dostawy w godzinach od 14.30 do 15.00. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
15. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków i wówczas Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
16. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
17. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez dyrektorów szkół podstawowych w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz Przedstawicieli Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej, a także stanu higienicznego samochodu, a w przypadku wykrycia nieprawidłowości zawiadomienia właściwych organów.
19. Wykonawca ma obowiązek prowadzenia odpowiednich rejestrów dotyczących norm temperatury posiłków oraz norm jakościowych posiłków itp. wynikających z norm HACCP, do których przestrzegania jest zo-

¹ należy wpisać ilość jadłospisów zgodnie z ofertą Wykonawcy

- bowiązany. Jednocześnie Wykonawca umożliwi dyrektorom szkół wgląd do takich rejestrów na każde ich żądanie.
20. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do poszkodowanych.
 21. Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi będą na najwyższym poziomie, a w szczególności:
 - a) Dostarczane produkty żywnościowe będą świeże, a produkty gotowane przygotowywane tego samego dnia, co świadczenie usług cateringowych.
 - b) Termosy do przewozu posiłków będą wysterylizowane zgodnie z przepisami w tym zakresie obowiązującymi.
 22. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usług.
 23. Zamawiający ma prawo z własnej inicjatywy, Dyrekcji Placówki, czy też Rady Rodziców tej placówki, wnieść żądanie przeprowadzenia kontroli przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w zakresie oceny realizacji przedmiotu umowy.
 24. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie wymagane prawem ubezpieczenia, kwalifikacje i uprawnienia do wykonywania usług objętej niniejszą umową.

§ 3

Obowiązki w zakresie realizacji umowy

1. W związku z zastosowaniem klauzuli społecznej na podstawie art. 95 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023 r. poz. 1605 ze zm.), Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t.j. Dz.U. 2023r poz. 1465 ze zm.), tj. pracowników wykonujących następujące czynności: tj. kucharz, osoba przygotowująca jadłospis.
2. W odniesieniu do osób wymienionych w ust. 1, Zamawiający wymaga udokumentowania przez Wykonawcę faktu zatrudniania na podstawie umowy o pracę, poprzez przedłożenie Zamawiającemu oświadczenia Wykonawcy o zatrudnieniu pracowników na podstawie umowy o pracę (wykaz osób), zawierający informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika lub poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii umów o pracę.
3. Wykonawca zobowiązany jest dokonywać aktualizacji wykazu, o którym mowa w ust. 2, w razie zmiany pracowników i przedłożyć tę aktualizację Zamawiającemu do 7 dni od daty dokonania zmiany pracownika.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie do spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w całym okresie obowiązywania umowy. Zamawiający jest w szczególności uprawniony do żądania aktualnych oświadczeń, o których mowa w ust. 2 i 3.
5. Wykonawca zobowiązany jest na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym terminie przedłożyć Zamawiającemu pisemne oświadczenie potwierdzające spełnienie wymogów, o których mowa w ust. 1.
6. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w ust. 2 w wyznaczonym terminie, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących czynności wymienione w ust. 1 umowy, na podstawie stosunku pracy i Zamawiający będzie upoważniony do naliczenia kary umownej.
7. W przypadku uchybienia terminów do przedłożenia dokumentów i oświadczeń określonych w ust. 2 i 3 Zamawiający będzie upoważniony do naliczenia kary umownej określonej § 6.
8. W przypadku powzięcia przez Zamawiającego informacji o naruszeniu przez Wykonawcę zobowiązań określonego w ust. 1, Zamawiający może zawiadomić o tym fakcie Państwową Inspekcję Pracy celem podjęcia przez nią stosownego postępowania wyjaśniającego w tej sprawie. Stosowne zawiadomienie

znajduje zastosowanie również w przypadku, gdy personel Wykonawcy będzie świadczył usługi na podstawie umowy cywilnoprawnej, a nie na podstawie stosunku pracy, jeżeli wykonanie tych czynności będzie polegało na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy.

9. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny pobrania, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek, a na każde żądanie Zamawiającego, przedstawiać będzie wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
10. W przypadku każdego opóźnienia w dostawie posiłków przekraczającego 30 minut Zamawiający jest uprawniony do zapewnienia opóźnionych posiłków na koszt i ryzyko Wykonawcy, po cenie nie wyższej niż 150% ceny jednego osobodnia i ilości zgodnej ze zgłoszonym zapotrzebowaniem na dany dzień. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie mu z należnego wynagrodzenia kwoty należnej za posiłki zapewnione przez Zamawiającego.

§ 4

Termin wykonania umowy

1. Umowa niniejsza obowiązuje od 02.09.2024 r. do 27.06.2025 r.
2. Usługa będzie wykonywana w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień z zastrzeżeniem dyżuru w trakcie ferii dla dzieci w oddziałach przedszkolnych oraz akcji „Rawska Feriada” dla dzieci szkolnych, o którym Wykonawca zostanie poinformowany z 1-miesięcznym wyprzedzeniem.

§ 5

Płatności

1. Za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 ust. 1, strony ustalają, że wynagrodzenie płatne będzie na rachunek Wykonawcy, indywidualnie przez rodziców/opiekunów prawnych dzieci zgłoszonych do wyżywiania.
2. Rodzic/opiekun prawny będzie zobowiązany do dokonywania wpłat „z góry” do 10 dnia danego miesiąca przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, który zostanie przekazany rodzicowi/opiekunowi prawnemu po zgłoszeniu dziecka do wyżywiania.
3. W treści płatności przelewu, rodzic/opiekun prawny będzie zobowiązany wskazywać: imię i nazwisko dziecka oraz okres za jaki dokonywana jest płatność.
4. Rodzic/opiekun prawny będzie miał możliwość odwołania posiłku w razie nieobecności dziecka, za który nie zostanie obciążony. Nieobecności należy zgłaszać najpóźniej w ostatnim dniu roboczym poprzedzającym nieobecność dziecka do godziny 12.00.
5. Należność za odwołanie posiłku zostanie zarachowana na poczet wpłat za następny miesiąc. Należność tę należy rozliczyć przy najbliższej płatności poprzez pomniejszenie wpłaty za kolejny miesiąc w uzgodnieniu ze wskazanym przez dyrektora pracownikiem szkoły.

§ 6

Kary umowne

1. Za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy karę umowną:
 - 1) Za opóźnienia w dostarczaniu posiłków – w wysokości 100,00 zł, za każde rozpoczęte 10 minut spóźnienia (z wyłączeniem przypadków losowych, których nie można przewidzieć np. wypadek z udziałem samochodu dostawczego Wykonawcy).
 - 2) Za dostarczone posiłki o temperaturze niższej niż wymagane w opisie przedmiotu zamówienia, w wysokości 500,00 zł za każdą partię dostarczonych posiłków.
 - 3) Za dostarczone posiłki przygotowane niezgodnie z wymogami żywienia dzieci przedszkolnych i szkolnych, normami ustawowymi i określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, w wysokości 1500,00 zł za każdą partię dostarczonych posiłków.

- 4) Za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy, odstąpienie przez Wykonawcę od umowy lub za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z tytułu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca – umowy wysokości 5000,00 zł.
- 5) Za przygotowanie diety niezgodnie z dostarczonymi Wykonawcy zaleceniami lekarza w wysokości 1500,00 zł.
2. Jeżeli powstała szkoda przewyższa wartość ustalonych kar umownych, Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącenia należności z tytułu kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
4. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych od poszkodowanych.
5. Strony ustalają maksymalną wysokość kar umownych w wysokości 15000,00 zł.

§ 7

Odstąpienie od umowy

1. Poza przypadkami określonymi w przepisach ogólnych Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w każdym czasie bez wypowiedzenia w przypadku stwierdzenia nienależytego wykonania postanowień umownych przez Wykonawcę lub wystąpienia okoliczności uzasadniających nałożenie na wykonawcę kar umownych (§ 6 ust. 1), w tym w szczególności:
 - 1) jeżeli Wykonawca nie podjął wykonywania obowiązków wynikających z niniejszej umowy lub przerwał ich wykonywanie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego na okres dłuższy niż 2 dni.
 - 2) jeżeli Wykonawca wykonuje swe obowiązki w sposób niezgodny z umową lub bez zachowania wymaganej staranności,
 - w terminie 14 dni od daty powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o zaistnieniu ww. okoliczności.
2. Zamawiający zastrzega sobie ponadto prawo odstąpienia od umowy w każdym czasie bez wypowiedzenia, w przypadku:
 - 1) ogłoszenia likwidacji Wykonawcy
 - 2) wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy
 - w terminie do 30 dni od daty powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o zaistnieniu ww. okoliczności.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 8

Osoby uprawnione do kontaktu

Zamawiający wyznacza do sprawowania kontroli i nadzoru nad realizacją przedmiotu umowy,
tel., e-mail:....., natomiast Wykonawcę będzie reprezentować
tel., email.....

§ 9²

Informacja na temat przetwarzania Danych Osobowych

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr im. 96-200 Rawa Mazowiecka, ul.;

² Dotyczy osób fizycznych prowadzących indywidualną działalność gospodarczą

- 2) z administratorem danych można się skontaktować poprzez adres emaillub pisemnie na adres siedziby administratora;
- 3) z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych poprzez email, pisemnie na adres siedziby administratora lub pod numerem Szkoły Podstawowej Nr im. ;
- 4) dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia j/w o ochronie danych oraz Kodeksu Pracy – Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. w celu realizacji umowy;
- 5) dane osobowe będą przechowywane przez okres - czas realizacji + 5 lat jako okres gwarancyjny i kontrolny;
- 6) dane osobowe mogą być udostępniane innym odbiorcom, lub kategoriom odbiorców jeżeli wynika to z przepisów prawa bądź Administrator przekazał je podmiotowi, który w jego imieniu realizuje przetwarzanie na podstawie zawartej z nim umowy powierzenia danych;
- 7) informacja o przekazywaniu danych do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej na podstawie: dane nie będą przekazywane;
- 8) posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych, prawo ich sprostowania, prawo do ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu oraz prawo do usunięcia danych;
- 9) ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do UODO, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dn.27 kwietnia 2016 r.;
- 10) podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest dobrowolne, przy czym w przypadku odmowy ich podania niemożliwe będzie zawarcie umowy, o której mowa w pkt 4;
- 11) informacja o profilowaniu: Pani/Pana dane nie będą profilowane.

§ 10

Postanowienia końcowe

1. Do spraw nieuregulowanych w umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy będzie rozstrzygał sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....

Dane szkoły podstawowej objętej dożywianiem w roku szkolnym 2024/2025

Lp.	Nazwa szkoły	Adres	Dane kontaktowe	Imię i nazwisko dyrektora	Liczba uczniów*	
					kl. I- VIII	oddziały przedszkolne "0"
1	Szkoła Podstawowa Nr im.	ul. 96 – 200 Rawa Mazowiecka	email: tel.			

*ze względu na frekwencję dzieci oraz zainteresowanie uczęszczaniem na posiłki liczba zamawianych posiłków może ulegać zmianie.