

Wzór umowy
Umowa na świadczenie usług cateringowych

zawarta w Zambrowie w dniuroku

pomiędzy:

1.

Przedszkolem Samorządowym

Gminy Zambrów,

ul. Papieża Jana Pawła II 1A

NIP 7231635541,

Reprezentowanym przez **dyrektora Przedszkola Samorządowego Gminy Zambrów,**

mgr Barbarę Magdalenę Jasińską zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

.....
NIP zwaną dalej „Wykonawcą”, reprezentowaną przez:

a

.....
w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zmian.) strony zawierają umowę o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych (śniadania, zupy i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem, podwieczorku), dla dzieci 3-6 letnich Przedszkola Samorządowego Gminy Zambrów,

2. Na mocy niniejszej umowy Zamawiający zamawia, zaś Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi cateringowe zgodnie z jej warunkami i ofertą Wykonawcy, która stanowi integralną część umowy.

3. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków. Poszczególne usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego z określeniem menu oraz terminem ich świadczenia.

3a. Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3A ustawy PZP wymaga zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2018 r. poz. 917 tj.).

4. Wykonawca, w przypadku uznania jego oferty za najkorzystniejszą, zobowiązany jest do zatrudnienia na warunkach umowy o osoby/osób wykonującej/ych w trakcie realizacji zamówienia czynności związane z pracą w kuchni i przygotowaniem posiłków. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego zatrudnienia na to miejsce innej osoby lub osób. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca obowiązany będzie w terminie 3 dni od otrzymania wezwania Zamawiającego złożyć oświadczenie o zatrudnieniu pracownika/ów na umowę o pracę ze wskazaniem czynności, jakie będzie/ą on/i wykonywać.

Nie przedłożenie przez Wykonawcę oświadczenia o zatrudnieniu pracownika/ów na umowę o pracę wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności związane z pracą w kuchni i przygotowaniem posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z zapisem powyżej będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracownika świadczącego usługi na podstawie umowy o pracę.

W przypadku nie zatrudnienia przy realizacji zamówienia osób wymaganych przez Zamawiającego, na zasadach wskazanych powyżej, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej, w wysokości określonej w § 4 ust. 5

4. Wykaz zestawów śniadań zup i drugiego dania obiadowego wraz z kompotem dla Przedszkola.

4.1. Wykaz zestawów śniadań:

Zestaw 1:

- **Płatki kukurydziane 20g, mleko 200ml, chleb ziarnisty 70g, masło 10g, ser żółty, wędlina 20g, 15g, herbata**
- **Parówki z szynki 20g na ciepło, chleb 70g, masło 10g, herbata 150 ml.**
- **Chleb 70g, masło 10g, kielbasa drobiowa 20g, pomidor 10g, kakao 150 ml.**
- **Bułka grahamka 70g, masło 10g, zielona sałata 5g, wędlina drobiowa 20g, herbata 150 ml.**
- **Bułka 70g, masło 10g, twarożek z rzodkiewką 10g, kawa z mlekiem 150 ml.**

Zestaw 2:

- **Płatki z miodem 20g, mleko 200ml, chleb słonecznikowy 70g, masło 10g, serek topiony 20g.**
- **Chleb graham 70g, masło 10g, pasta jajeczna 30g, kakao 150 ml.**
- **Bułka kajzerka 70g, masło 10g, kielbasa żywiecka 20g, ogórek kiszony 10g + kawa zbożowa z mlekiem 150 ml.**
- **Płatki czekoladowe 20g, mleko 200ml, chleb 70g, masło 10g, ser topiony 20g + pomidor 10g, herbata**
- **Chleb słonecznikowy 70g, masło 10g, pasta z tuńczyka 20g, szczypiorek 5g, kakao 150 ml.**

Zestaw 3:

- **Rogalik maślany 70g, masło 10g, dżem owocowy 10g, kakao 15 ml.**
- **Kielbaski drobiowe 30g, masło 10g, ketchup 10g, herbata 150 ml,**
- **Bułka 70g, masło 10g, kielbasa krakowska 20g, sałata zielona 5g, kakao 150 ml.**
- **Chleb 70g, masło 10g, ser żółty 15g, rzodkiewka 10g, szczypiorek 5g, kawa zbożowa z mlekiem 150 ml.**
- **Płatki czekoladowe 20g, mleko 200 ml, chleb siedem ziaren 70g, masło 10g, pomidor 15g.**

Zestaw 4:

- **Bułka kajzerka 70g, masło 10g, ser żółty 20g, szczypior, pomidor 15g, kakao 150 ml.**

- Pieczywo 70g, jajko gotowane na twardo z majonezem 50g, szynka indycza 20g, masło 10g, ogórek zielony 10g, herbata 150 ml.
- Pieczywo- 7 ziaren 70g, serek twarogowy na słodko 40g, masło 10g, kakao 150 ml.
- Chlebek 70g, masło 10g , dżem owocowy 10g, masło 10g, kawa zbożowa z mlekiem 150 ml.
- Chleb razowy 70g, pieczony pasztet indyczy 20g, papryka konserwowa 10g, pomidor 20g, masło 10g, herbata 150 ml.

Wykaz zestawów zup:

Zestaw 1:

- Rosół z makaronem - 300 ml.
- Zupa ogórkowa z ryżem - 300 ml.
- Zupa pomidorowa z makaronem - 300 ml.
- Zupa jarzynowa z ziemniakami - 300 ml.
- Żurek z ziemniakami i białą kielbasą - 300 ml.

Zestaw 2:

- Zupa szczawiowa - 300 ml.
- Krupnik zabieleny z ziemniakami - 300ml.
- Barszcz ukraiński – 300 ml.
- Barszcz biały z jajkiem – 300 ml.
- Zupa koperkowa z makaronem – 300 ml.

Zestaw 3:

- Zupa kalafiorowa z makaronem – 300 ml.
- Zupa grochowa z boczkiem i marchewką- 300 ml.
- Krem z kurczaka z grzankami - 300 ml.
- Zupa ogórkowa– 300 ml.
- Zupa brokułowa (krem) z kulkami ptysiowymi – 300 ml.

Zestaw 4:

- Kapuśniak z ziemniakami – 300 ml
- Zupa ziemniaczana z fasolą „Jaś” zabieleną śmietanką – 300 ml.
- Zupa pieczarkowa z ziemniakami zabieleną śmietanką – 300 ml.
- Rosół z lanym ciastem – 300 ml.
- Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami – 300 ml.

Wykaz zestawów w ramach drugiego dania obiadowego wraz z kompotem:

ZESTAW 1:

- pierogi leniwe 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.
- Kotlet mielony, 70g+ziemniaki 100g+mizeria 100g + kompot 150 ml.
- Rybne filety 70g + ziemianki 100g + surówka z kiszanej kapusty 100g + kompot 150ml.
- Kotlet z kurczaka 70g + ziemniaki 100g + mizeria ze śmietanką i koperkiem 100g + kompot 15 ml.
- Spaghetti z mięsem 200g + kompot 150 ml.

ZESTAW 2:

- Filet z indyka 70g + ziemniaki 100g + kapusta pekińska z sosem winegret 100g + kompot 150 ml.
- Naleśniki z serem białym i dżemem niskosłodzonym 100 g + cukier puder 10g

+ kompot 150 ml.

- Filet rybny panierowany 70g + ziemniaki 100g + surówka z marchwi 100g + kompot 150ml.
- Kurczak w jarzynach 100g + ryż na sypko 45g + sos beszamelowy 20g + kompot 150 ml.
- Bitki wołowe 100g + ziemniaki 100g + sałatka szwedzka 100g + kompot 150 ml

ZESTAW 3:

- Pierogi owocowe 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.
- Pieczeń z indyka w sosie śmietankowym 80g + ziemniaki 100g + ogórek kiszony 100g + kompot 150 ml.
- Racuchy z jabłkami i konfiturą, cukier puder 250g + kompot 150 ml.
- Risotto drobiowe 70 g + sos pomidorowy 10g + kompot 150ml.
- Pulpety w sosie własnym 80g + ziemniaki 100g + buraki 100g + kompot 150 ml

ZESTAW 4:

- Gulasz po węgiersku 100g + kluski śląskie 100g + sałatka z czerwonej kapusty 100g + kompot 150 ml.
- Kartacze z mięsem okraszone cebulką 200g + kompot truskawkowy 150 ml
- Chickeny z kurczaka 70g + ziemniaki 100g + surówka marchwi i jabłka 100g + kompot 150 ml.
- Kluski na parze 200g + polewa truskawkowa 30g + kompot 150 ml.
- Kotleciki jajeczno-warzywne 70g + ziemniaki 100g + sałata lodowa z warzywami i sosem winegret 100g + kompot 150ml.

ZESTAW 5:

- Pierogi z serem białym 200g + masło 10g + cukier 10g + kompot 150 ml.
- Kotleciki rybne 70g + ziemniaczki pieczone 100 g + surówka wielowarzywna 150g + kompot 150 ml.
- zapiekanka ziemniaczano-warzywna z kielbasą 200g + kompot 150 ml.
- kotlet schabowy panierowany 70g + ziemniaki 100g + kapusta zasmażana 100g + kompot 150ml.
- Devolay 70g + ziemniaki 100g + surówka z kapusty pekińskiej 100g + kompot z wiśni 150ml.
- Filet z kurczaka zwijany z serem 70g + ziemniaki puree 100g + surówka z czerwonej kapusty 150g + kompot truskawkowy 150 ml.

Wykaz zestawów podwieczorków:

Zestaw 1:

- Bułeczka 50g + masło 10g + pasta jajeczna 20g + napój z cytryną 150 ml.
- Ciasto drożdżowe z truskawkami 70g + napój z sokiem wiśniowym 150 ml.
- Jogurt owocowy 150g. + herbatnik
- Kisiel owocowy 150g. + owoc sezonowy
- Koktajl truskawkowy 200 ml + bułka cynamonowa z masłem

Zestaw 2:

- Banan 150g. + ciastko zbożowe
- Wafle przekładane masą toffi 70g.
- Kołacz makowo-serowy 70g + napój owocowy 150 ml.
- Budyń z sokiem owocowym 150g.
- Jablecznik 100g + napój 150 ml.

Zestaw 3:

- **Babka cytrynowa 150g + kakao 150 ml.**
- **Chleb 50g + masło 10g + pasta z makreli 20g + napój z cytryną 150 ml.**
- **Galaretka owocowa 150g, + biszkopt + owoc sezonowy**
- **Ciasto biszkoptowe z nadzieniem owocowym 70g+napój owocowy 150 ml.**
- **Graham 50g + masło 10g + ser żółty 10g + kakao 150 ml.**

Zestaw 4:

- **Ciasto własnego wypieku 100g + napój owocowy 150 ml.**
- **Owoc sezonowy + herbatnik + napój z sokiem 150 ml.**
- **Jogurt owocowy + biszkoptowe ciastko**
- **Kanapka wiosenna z wędliną i warzywami 150g + napój z sokiem owocowym 150 ml.**
- **Placki z jabłkami + herbata ml.**

Zobowiązuje się Wykonawcę do dostarczania porcji różnorodnych owoców tzn. jednego dnia są to np. jabłka, drugiego dnia gruszki, mandarynki lub inne owoce sezonowe. Porcja nie może być mniejsza niż 100 g owocu.

6. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w poszczególnych dniach żywienia zgodnie z kolejnością zestawów obiadowych z ust. 4 i 5. Raz w tygodniu (piątek) serwowana jest potrawa bezmięсна.

Zamawiający zastrzega możliwość korekty jadłospisu do siódmego dnia każdego miesiąca w formie pisemnej.

7. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć 75 śniadań, 75 obiadów (drugie danie obiadowe wraz kompotem), 75 zup, 75 podwieczorków. W roku szkolnym 2019/20 należy dostarczyć 68700 porcji, tj. 75 śniadań x 229 dni, 75 drugich dań x 229 dni, 75 zup x 229 dni oraz 75 podwieczorków x 229 dni.

8. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości posiłków danego dnia do godz.....które mają być dostarczone. Wykonawcy nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu realizacji umowy w mniejszym zakresie

Miesiąc dostawy	Ilość dni usługi w Przedszkolu
Wrzesień	21
Październik	23
Listopad	19
Grudzień	20
Styczeń	21
Luty	20
Marzec	22
Kwiecień	21
Maj	20
Czerwiec	21
Lipiec	-
Sierpień	21

9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

a) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,

b) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży,

c) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie,

d) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy systemu HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli (wykonywanej osobiście bądź przez inny wskazany podmiot) w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

10. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia dystrybucji w Przedszkolu, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach- pojemnikach transportowych wykonanych z polipropylenu z podwójnymi ściankami izolującymi zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

11. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczania posiłków wraz z wniesieniem do rozdzielni posiłków w godzinach: śniadanie od 08.00- 8.30, obiad od 10.45-11.30. Podwieczorek dostarczony będzie przy obiedzie.

12. Koszty związane z myciem zastawy stołowej i termosów - pojemników transportowych ponosić będzie Wykonawca i zobowiązuje się do ich mycia w swojej siedzibie. Koszty te są wliczone przez Wykonawcę w cenę dostarczanych posiłków.

13. Posiłki dla Przedszkola będą wydawane na zastawie obiadowej (75sztuk dużych talerzy i 75talerzy głębokich na zupy, 75szt. kubków, sztućce: łyżki, widelce, po - 75 szt. należące do Zamawiającego).

14. Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą zgodnie ze standardami systemu HACCP, a dostarczone posiłki będą świeże i winny być przyrządzone w dniu dostawy.

15. Wykonawca oświadcza, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę co najmniej **50 tys. zł. brutto** - kserokopia polisy ubezpieczeniowej stanowi zał. do niniejszej umowy.

W przypadku kiedy okres ubezpieczenia jest krótszy niż okres realizacji umowy Wykonawca zobowiązuje się do zastosowania ciągłości ubezpieczenia i przedstawi kolejną polisę ubezpieczeniową na 3 dni przed upływem okresu ważności aktualnej polisy.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania i wydawania posiłków dla Przedszkola w okresie od **02.09.2019 r. do 31.08.2020 r.** w dniach pracy przedszkola z wyłączeniem: jednego miesiąca ferii letnich, dni świątecznych, ustawowo i dodatkowo wolnych dni od zajęć dydaktyczno – wychowawczych, w stałych godzinach: śniadanie od 08.00- 8.30, obiad od 10.45-11.30. Podwieczorek dostarczony będzie przy obiedzie.

2. Wynagrodzenie brutto za cały okres obowiązywania umowy wyniesie do kwoty
.....brutto zł. PLN, słownie.....brutto zł.
netto :..... zł. PLN, słownie netto
..... + VAT .

A. Cena jednostkowa śniadania wynosi brutto zł PLN, netto zł PLN ,VAT zł. : w tym produkty - tzw. „wsad do kotła” :
.....brutto zł,..... netto zł , VAT zł.

i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem zastawy stołowej, pojemników transportowych: brutto zł,..... netto zł ,
..... VAT zł .

B. Cena jednostkowa zestawu obiadowego wynosi (zupa, drugie danie obiadowe i kompot) wynosi brutto zł PLN, netto zł PLN ,VAT zł. :
w tym produkty - tzw. „wsad do kotła” :brutto zł, netto zł ,VAT zł.

i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem zastawy stołowej, pojemników transportowych: brutto zł,

C. Cena jednostkowa podwieczorka wynosibrutto zł PLN,netto zł PLN,
.....VAT zł. : w tym produkty - tzw. „wsad do kotła” : brutto zł,
..... netto zł , VAT zł.

i usługa cateringowa - przygotowanie posiłku, jego transport, koszty związane z myciem zastawy stołowej, pojemników transportowych: brutto zł,

Cena jednostkowa brutto nie ulegnie zmianie w okresie obowiązywania umowy.

3. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych na podstawie ilości dostarczonych posiłków przez Wykonawcę i płatne na rachunek Wykonawcy:

.....
.....
w terminie 14 dni licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowej pod względem formalnym i rachunkowym faktury VAT.

Dane do faktury:

Nabywca: Gmina Zambrów, ul. Fabryczna 3, 18-300 Zambrów, NIP 723-15-47-297

**Obiorca: Przedszkole Samorządowe Gminy Zambrów, ul. Papieża Jana Pawła II 1A,
NIP 7231635541**

§ 3*

Wykonawca wykona przedmiot umowy sam, bez udziału Podwykonawców.

§ 3*

1. Wykonawca zamierza powierzyć następującą część usług
.....
następującemu podwykonawcy , a
w pozostałym zakresie wykona przedmiot umowy własnymi siłami.

2. Do zawarcia umowy przez Wykonawcę z Podwykonawcami wymagana jest zgoda Zamawiającego. Jeżeli Zamawiający w terminie 14 dni od przedstawienia mu przez Wykonawcę umowy z Podwykonawcą lub jej projektu nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń, uważa się, że wyraził zgodę na zawarcie umowy.
3. Zatrudnienie przez Wykonawcę innego podwykonawcy niż wskazany w ofercie Wykonawcy musi być uzasadnione przez Wykonawcę na piśmie i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zamawiający akceptuje taką zmianę wyłącznie wtedy, gdy Wykonawca przedłoży oświadczenie, że wskazany podwykonawca wykona następującą część zamówienia oraz przedłoży odpowiednie dokumenty wymagane od wykonawców w postępowaniu o zamówienie publiczne, poprzedzającym zawarcie niniejszej umowy.
4. Wykonawca musi przedłożyć Zamawiającemu propozycję zmiany, o której mowa w ust. 3, nie później niż 7 dni przed planowanym skierowaniem do wykonania robót któregośkolwiek podwykonawcy. Jakakolwiek przerwa w realizacji przedmiotu umowy, wynikająca z braku podwykonawcy będzie traktowana jako przerwa wynikła z przyczyn zależnych od Wykonawcy i nie może stanowić podstawy do zmiany terminu zakończenia usługi.
5. Po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego, o której mowa w ust. 3, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu umowę z podwykonawcą na realizację powierzonego mu do wykonania zakresu usługi.
6. Zatrudnienie podwykonawcy bez uzyskania zgody Zamawiającego stanowi podstawę odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.
7. Za działania i zaniechania podwykonawców. Wykonawca ponosi odpowiedzialność jak za własne działania i zaniechania.
8. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty wynagrodzenia należnego Podwykonawcy w terminach płatności określonych w zawartej z nim umowie.
9. Zamawiający ma prawo wstrzymać wypłatę wynagrodzenia dla Wykonawcy, jeśli ten nie przedłoży wraz z fakturą VAT oświadczenia podwykonawcy, że wypłacono mu wynagrodzenie za wykonaną część usług.

§ 4

1. Jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu i dojdzie do opóźnienia w dostawie posiłku (powyżej 10 minut) – Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości **2 000 zł** za każde opóźnienie.
2. W przypadku niedostarczenia kompletnego posiłku pod względem ilościowym i wagowym Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości **2 000 zł** za każde niedostarczenie.
3. W przypadku niedostarczenia posiłku przez Wykonawcę, Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości **5 000 zł** za każde niedostarczenie.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kary umownej w przypadku stwierdzenia wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno – epidemiologicznych w wysokości **2 000 zł** w każdym stwierdzonym przypadku.
5. Za niespełnienie wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę we własnym przedsiębiorstwie lub przez podwykonawcę osoby/osób wykonujących czynności wskazane w §1 ust.3 a Wykonawca zobowiązany jest do zapłacenia kary umownej w wysokości

3 000 zł - za każdy stwierdzony przypadek niezatrudnienia pracownika, przy czym za niespełnienie powyższego wymogu traktowane będzie również nieprzedłożenie w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie dowodów.

6. Za nieprzedłożenie kolejnej polisy ubezpieczeniowej na 3 dni przed upływem terminu ważności poprzedniej w wysokości 1 000 zł za każdy dzień opóźnienia. 7.

Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, przewyższającego wysokość ustalonych kar umownych.

§ 5

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 powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie jedynie za zrealizowaną część zobowiązania, i nie przysługują mu żadne inne roszczenia odszkodowawcze.

§ 6

Wykonawca wykona przedmiot umowy bez udziału Podmiotu Udostępniającego Zasoby.

§ 6*

1. Wykonawca oświadcza, że podmiot trzeci, na zasoby którego w zakresie/ach Wykonawca powoływał się składając ofertę celem wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, będzie realizował przedmiot umowy w zakresie/ach
2. W przypadku udostępniania zasobów umowy przez z jakichkolwiek przyczyn w powyższym zakresie Wykonawca będzie zobowiązany do zastąpienia tego podmiotu innym podmiotem, posiadającym zasoby co najmniej takie jak te, które stanowiły podstawę wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przy udziale podmiotu trzeciego, po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego, lub Wykonawca wykaże, przedstawiając stosowne dokumenty, że samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
3. Zamawiający jest uprawniony do odmowy akceptacji zmiany Podmiotu Udostępniającego Zasoby, w przypadku wątpliwości dotyczących w szczególności rzeczywistego udostępniania zasobów przez Podmiot Udostępniający Zasoby lub w zakresie sposobu ich udostępniania i okresu.

§ 7

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy prawa, w szczególności Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
4. Integralną częścią umowy jest SIWZ oraz oferta Wykonawcy.
5. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 egzemplarzu dla Zamawiającego, Wykonawcy i Urzędu Gminy Zambrów.
6. Zamawiający jako podmiot przetwarzający dane osobowe zobowiązuje się przetwarzać powierzone mu dane zgodnie z niniejszą umową, SIWZ, ogólnym rozporządzeniem o

ochronie danych z dnia 27 kwietnia 2016 r. (określonym w SIWZ jako RODO) oraz z innymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego, które chronią prawa osób, których dane dotyczą.

Wykonawca

.....

Zamawiający

.....