

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 2019 r., poz. 1843 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/yh 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, twaróg 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 + ziemniaki 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 100 śniadań, 100 obiadów (drugie danie obiadowe wraz kompotem), 100 zup, 100 podwieczorków. W roku szkolnym 2020/21 należy dostarczyć 92000 porcji, tj. 100 śniadań x 230 dni, 100 drugich dań x 230 dni, 100 zup x 230 dni oraz 100 podwieczorków x 230 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	22
Październik	22
Listopad	20
Grudzień	21
Styczeń	19
Luty	20
Marzec	23
Kwiecień	21
Maj	19
Czerwiec	21
Lipiec	-
Sierpień	22

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 11.00-11.30. 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 (100sztuk dużych talerzy i 100talerzy głębokich na zupy, 100szt. kubków, sztuczce: łyżki, widelce, po - 100 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 **01.09.2020 r. do 31.08.2021 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 11.00-11.30. 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 zaakceptuje 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

.....