Załącznik nr 6 do SWZ

Projektowane postanowienia umowy, które zostaną wprowadzone do treści umowy w sprawie zamówienia CUS.26.7.2026/2

UMOWA NR
zawarta w dniu ..... r. w Woźnikach pomiędzy:
Gminą Woźniki, ul. Rynek 11, 42-289 Woźniki, w imieniu której działa Centrum Usług Społecznych w Woźnikach, ul. Rynek 6, 42-289 Woźniki, reprezentowany przez ....., zwaną w dalszej części umowy **Zleceniodawcą**
a
....., reprezentowaną przez .....
zwanym w dalszej treści umowy „Wykonawcą",

Realizacja przedmiotu niniejszej Umowy jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027 Priorytet FESL.07 Fundusze Europejskie dla społeczeństwa, Działanie 7.5 Strategiczne projekty dla obszaru usług społecznych, Typ 4. Koordynacja usług Społecznych – upowszechnienie i tworzenie CUS.

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w trakcie postępowania o zamówienie publiczne pn. **Przygotowanie i dowóz gorącego posiłku – obiadu do miejsc zamieszkania seniorów i osób z niepełnosprawnością w ramach projektu „CUS – Nowe spojrzenie na usługi społeczne"** prowadzonego w trybie **podstawowym bez negocjacji** na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „Pzp", Strony oświadczają co następuje:

§ 1

1. Zamawiający powierza a Wykonawca przyjmuje na siebie obowiązek wykonania zamówienia pn. **Przygotowanie i dowóz gorącego posiłku – obiadu do miejsc zamieszkania seniorów i osób z niepełnosprawnością w ramach projektu „CUS – Nowe spojrzenie na usługi społeczne"**, zgodnie z niniejszą umową, ofertą z dnia ..... oraz Specyfikacją Warunków Zamówienia i załącznikami do niej.
2. Szczegółowy zakres zamówienia, w tym cena jednostkowa za jeden posiłek z uwzględnieniem opcji, zawiera oferta Wykonawcy wraz z załącznikami, złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, stanowiąca integralną część niniejszej umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą do wykonania przedmiotu Umowy przy zachowaniu należytej staranności.
4. Planowany termin realizacji umowy wynosi 6 miesięcy od daty zawarcia umowy.

§ 2

1. Do obowiązków Wykonawcy należy w szczególności przygotowanie i dowóz obiadu dla seniorów i osób z niepełnosprawnością będących Uczestnikami/Uczestniczkami projektu „CUS – Nowe spojrzenie na usługi społeczne" (zwanymi dalej Uczestnikami), obejmujący przygotowanie i dowóz jednego (1) gorącego posiłku trzy razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) do miejsca zamieszkania Uczestnika na terenie Gminy Woźniki.

2. Przewidywana liczba osób, którym dostarcza się posiłki w tym samym czasie wynosi średnio 20 (przyjmuje się około 78 dni dostawy w okresie realizacji niniejszego zamówienia, co oznacza 1560 posiłków gorących w trakcie realizacji zamówienia).
3. Posiłek powinien być przygotowany w formie gorącego obiadu dwudaniowego, obejmującego zupę z wkładką i pieczywem oraz drugie danie. Drugie danie powinno składać się z:
    1) ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron), mięsa lub ryby (2 razy w tygodniu) lub zamiennika jarskiego, i surówki albo
    2) innych potraw (tj. np. naleśniki, pierogi, itp.) lub – naprzemiennie - dania półmięsnego (tj. np. bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z mięsem i kapustą, itp.) - nie częściej niż raz na dwa tygodnie;
4. Minimalna gramatura 1 posiłku wynosi 400 gramów na porcję, z zastrzeżeniem ust. 11 pkt. 3. Gorący posiłek winien zawierać prawidłową wartość odżywczą kaloryczną (min. 600 kcal).
5. Posiłki nie powinny być powtarzalne, tj. nie dopuszcza się powtórzenia tej samej potrawy w 1 tygodniu i dopuszcza się powtórzenie maksymalnie 2 potraw w okresie 3 tygodni.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania tygodniowego zróżnicowanego jadłospisu na każdy kolejny tydzień, z wyszczególnieniem informacji o alergenach oraz przesłania jej zamawiającemu nie później niż do piątku do godz. 10:00 tygodnia poprzedzającego. Tygodniowy jadłospis nie zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego, jeśli posiłki będą powtarzalne.
7. Każdy posiłek powinien być serwowany w oddzielnym, indywidualnym naczyniu jednorazowym. W celu maksymalnej redukcji odpadów u źródła zrezygnowano z dołączania jednorazowych sztućców. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia wyłącznie naczyń wykonanych z materiałów w 100% biodegradowalnych, kompostowalnych lub pochodzących z recyklingu (np. celuloza, otręby, papier niebielony chlorem), wolnych od tradycyjnych tworzyw sztucznych, zgodnie z dyrektywą SUP.
8. Wykonawca zobowiązany jest dysponować miejscem, w którym posiłki będą przygotowywane oraz odpowiednim wyposażeniem i urządzeniami technicznymi. Wszystkie osoby realizujące przedmiot zamówienia ze strony Wykonawcy muszą posiadać aktualne książeczki sanitarno-epidemiologiczne.
9. Sposób przygotowania i zawartość posiłków powinny być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.
11. Zmiany ilościowe i jakościowe w przedmiocie zamówienia
    1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w przedmiocie zamówienia z zastrzeżeniem, że Zamawiający zobowiązuje się do zakupu nie mniej niż 20% przewidywanej liczby posiłków w trakcie obowiązywania umowy. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zakresu ilościowego zakupionych posiłków.
    2) W szczególności Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby posiłków określonej w ust. 2. Decyzje w przedmiocie zamawianej liczby posiłków będą podejmowane przez Zamawiającego:
        a) według aktualnej liczby Uczestników korzystających z posiłków i przekazywane Wykonawcy telefonicznie lub e-mailem w czwartek tygodnia poprzedniego do godz. 14:00 przez pracownika CUS;
        b) bieżącej sytuacji życiowej Uczestników zgłoszonych do posiłków wynikających z nagłych okoliczności (np. pobyt w szpitalu) - każdorazowo zmiany ilościowe zapotrzebowania na

posiłki będą zgłaszane Wykonawcy telefonicznie lub e-mailem najpóźniej do godziny 14:00 dnia poprzedniego przez pracownika CUS.

3) Strony dopuszczają możliwość zmiany struktury zamawianych posiłków poprzez wprowadzenie diet specjalistycznych (np. bezglutenowa, bezmleczna, wegetariańska, cukrzycowa), dostosowanych do indywidualnych potrzeb zgłoszonych przez Zamawiającego. Zmiana, o której mowa w zdaniu poprzednim, realizowana będzie na podstawie pisemnego lub elektronicznego zgłoszenia Zamawiającego dokonanego nie później niż 5 dni przed dostarczeniem pierwszego posiłku zgodnego ze zmodyfikowanym jadłospisem.

12. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
    1) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
    2) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
    3) posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej na bazie produktów najwyższej jakości.

§ 3

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo opcji, w ramach którego może zlecić Wykonawcy:
    1) Opcja A (Zwiększenie liczby osób): Dostawę posiłków dla dodatkowych osób (maksymalnie do 20 dodatkowych osób w danym dniu) w dniach realizacji zakresu podstawowego.
    2) Opcja B (Dostawa w pozostałe dni): Dostawę posiłków w dodatkowe 2 dni tygodnia (w tym w soboty),
    3) Opcja A+B (Zwiększenie liczby osób i dostawa w pozostałe dni do wartości określonych w pkt. 1 i 2)
2. Zamawiający podejmie decyzję o skorzystaniu z prawa opcji oraz jego zakresie w trakcie realizacji umowy z Wykonawcą. Szczegółowy zakres zamówienia opcjonalnego określony został w specyfikacji warunków zamówienia oraz ofercie Wykonawcy, stanowiących integralną część umowy.
3. Uruchomienie Prawa opcji (zarówno w zakresie Opcji A, Opcji B, jak i obu opcji łacznie) odbywać się będzie sukcesywnie, w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o zamiarze skorzystania z opcji, wskazując dokładną liczbę osób oraz dni dostawy drogą elektroniczną (e-mail) na adres: [e-mail wykonawcy].Powiadomienie o uruchomieniu opcji musi zostać wysłane najpóźniej do godziny 12:00 w czwartek tygodnia poprzedzającego tydzień realizacji dostawy.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość realizacji zamówienia w ramach prawa opcji, w niepełnym zakresie, i zlecenia tylko jej części w zależności od potrzeb i posiadanych środków finansowych przez Zamawiającego.
5. Niewykorzystanie przez Zamawiającego prawa opcji w całości lub w części nie stanowi podstawy do roszczeń odszkodowawczych czy finansowych ze strony Wykonawcy.
6. W zakresie realizacji zamówienia objętego prawem opcji zapisy niniejszej umowy oraz SWZ stosuje się odpowiednio.

§ 4

1. Stawka za 1 (jeden) posiłek zrealizowany w ramach zamówienia podstawowego, jak i w ramach prawa opcji, jest jednolita i wynosi:.....zł (słownie: .....)

2. Całkowita wartość umowy nie przekroczy kwoty (przypadku dostarczenia w zakresie podstawowym wskazanego w formularzu oferty): ..... złotych brutto (słownie: ..... złotych) za 1560 posiłków.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian ilościowych w przedmiocie zamówienia z zastrzeżeniem, że Zamawiający zobowiązuje się do zakupu nie mniej niż 20 % przewidywanej ilości posiłków, w trakcie obowiązywania umowy. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zakresu ilościowego zakupionych posiłków.
4. Strony ustalają, że rozliczenie z tytułu realizacji przedmiotu Umowy odbywać się będzie w okresach miesięcznych, po zakończeniu każdego miesiąca kalendarzowego.
5. Miesięczne wynagrodzenie Wykonawcy stanowić będzie iloczyn liczby prawidłowo dostarczonych i odebranych posiłków w danym miesiącu oraz stawki jednostkowej, o której mowa w § 2 ust. 3 Umowy.
6. Podstawą do wystawienia faktury VAT przez Wykonawcę jest podpisany przez upoważnionych przedstawicieli obu Stron, bez zastrzeżeń, miesięczny protokół odbioru, potwierdzający faktyczną i prawidłową liczbę dostarczonych posiłków w danym miesiącu.
7. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu fakturę VAT w terminie do 5. dnia roboczego miesiąca następującego po miesiącu, którego dotyczy rozliczenie.
8. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze, w terminie 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury wraz z podpisanym protokołem odbioru. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania faktur dokumentujących realizację niniejszej umowy w formie faktur ustrukturyzowanych, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług, za pośrednictwem Krajowego Systemu e-Faktur (KSeF). Za datę doręczenia faktury uznaje się datę jej udostępnienia w KSeF.
10. Dane do faktury:
    - Nabywca: Gmina Woźniki, ul. Rynek 11, 42-289 Woźniki, NIP 5751865134
    - Odbiorca: Centrum Usług Społecznych w Woźnikach, ul. Rynek 6, 42-289 Woźniki, NIP 5751723345
    W przypadku wystawiania faktury w KSeF, Wystawca faktury zobowiązuje się do uzupełniania w strukturze KSeF pola 'Podmiot3' (podmiot trzeci) danymi Centrum Usług Społecznych w Woźnikach NIP 5751723345 w celu poprawnego kierowania faktur wewnątrz struktury organizacyjnej Nabywcy, zgodnie z wymogami KSeF 2.0.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przygotowane posiłki do Uczestniczek/ów w każdy poniedziałek, środę i piątek w godzinach 12:00 – 15:00, według złożonego przez przedstawiciela Zamawiającego zapotrzebowania ze wskazaniem miejsc dostawy.
2. Po zawarciu umowy Zamawiający przekaże Wykonawcy wykaz osób, dla których mają być dowożone posiłki.
3. Maksymalny czas dostawy posiłku do ostatniego miejsca w danym dniu, wynosi nie więcej niż ..... minut od momentu zapakowania posiłku.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przygotowane posiłki dla osób dorosłych według informacji przekazanych przez pracowników Zamawiającego.
5. Osoba odpowiedzialna za realizację Umowy ze strony Zamawiającego, będzie informowała Wykonawcę o zmianie liczby posiłków, jaką Wykonawca jest zobowiązany przygotować w danym dniu dla

Uczestniczek/ów projektu najpóźniej do godz. 14^{00} w dniu poprzedzającym dowóz posiłku, z zastrzeżeniem § 3 ust. 3.

6. Wykonawca zobowiązany jest do korekty liczby dostarczonych posiłków na podstawie informacji dostarczonej przez przedstawiciela Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do kompletnego i terminowego wykonania przedmiotu umowy.
8. Posiłki będą wydawane Uczestnikom za pokwitowaniem odbioru. W przypadku braku możliwości pokwitowania odbioru posiłku przez Uczestnika, w szczególności w sytuacji związanej z niepełnosprawnością lub złym stanem zdrowia, osobą upoważnioną do pokwitowania odbioru posiłku będzie osoba wspólnie zamieszkująca lub opiekun świadczący usługi opiekuńcze.
9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość obiadu, temperaturę w chwili dostarczenia oraz jego walory smakowe i estetyczne.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości, wartości odżywczych oraz gramatury potraw. W szczególności poprzez:
    1) porównanie zgodności posiłków z jadłospisem,
    2) ocenę organoleptyczną (ocena wyglądu potraw, zapachu, oraz smaku poprzez degustację),
    3) ocenę gramatury posiłków,
    4) porównanie z tabelami wartości odżywczych Instytutu Żywności i Żywienia.
11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie Uczestników.

§ 6

1. Zgodnie z oświadczeniem zawartym w formularzu oferty Wykonawca wykona wszystkie prace będące przedmiotem niniejszej umowy:
   bez udziału podwykonawców/przy udziale podwykonawcy: .....*(nazwa podwykonawcy),* w zakresie: ..... . * *(niepotrzebne skreślić)*
2. Wykonawca jest odpowiedzialny za należyte wykonanie przedmiotu umowy, w tym za działania lub zaniechania Podwykonawców, dalszych Podwykonawców, ich przedstawicieli lub pracowników.
3. Przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca zobowiązany jest podać nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli podwykonawców, a także zawiadomić zamawiającego o wszelkich zmianach w tym zakresie.
4. Wykonawca zobowiązuje się zatrudniać na podstawie stosunku pracy wszystkie osoby wykonujące czynności związane bezpośrednio z przygotowaniem i dostawą posiłków, tj. obróbka wstępna surowców, posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw, utrzymywanie na bieżąco czystości na stanowisku pracy, dowóz posiłków do miejsca docelowego.
5. W terminie 7 dni od rozpoczęcia realizacji umowy, zmiany pracownika i od każdego żądania Zamawiającego, Wykonawca przedstawi zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy o pracę osób, o których mowa powyżej. Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Informacje takie jak: imię i nazwisko, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę, wymiar etatu i zakres obowiązków powinny być możliwe do zidentyfikowania.
6. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na żądanie zamawiającego zgodnie z powyżej wskazanym rozporządzeniem kopii ZUS RCA osób zatrudnionych przy realizacji niniejszej umowy.
7. Uchybienie wymogom ust. 4-6, stanowić będzie podstawę do naliczania kary umownej:

1) za niedopełnienie obowiązku zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1, na podstawie stosunku pracy – w wysokości 3000,00 zł za każdy ujawniony przypadek, za każdy miesiąc, w którym osoba ta wykonywała czynności bez umowy o pracę,
2) za nieprzedłożenie w terminie dokumentów, o których mowa w ust. 5 lub 6 – w wysokości 100,00 zł za każdy dzień zwłoki w stosunku do wyznaczonego terminu.

8. Zamawiający oświadcza, że pozyskane dane osobowe pracowników Wykonawcy przetwarzane będą tylko i wyłącznie w celu realizacji zadań kontrolnych przez Zamawiającego oraz będą podlegały ochronie, poufności w czasie trwania umowy i po jej zakończeniu.

§ 7

1. Strony niniejszej umowy zastrzegają sobie prawo naliczania kar umownych w niżej określonych sytuacjach i wysokościach:
   1) za zwłokę w dostarczaniu posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w kwocie stanowiącej iloczyn liczby nieterminowo dostarczonych posiłków i 20% ceny jednego posiłku,
   2) za dostarczanie posiłków niespełniających wymogów jakościowych opisanych w opisie przedmiotu zamówienia, w szczególności w zakresie gramatury posiłków, nieodpowiedniego składu posiłku, jakości dostarczanych posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w kwocie stanowiącej iloczyn liczby wadliwych posiłków i 50% ceny jednego posiłku,
   3) za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w kwocie 3.000,00 zł.
2. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony nie może przekroczyć 30% całkowitego wynagrodzenia umownego brutto określonego w formularzu ofertowym.
3. Kary, o których mowa w ust. 1 od pkt. 1 do pkt. 2 podlegają potrąceniu przez Zamawiającego z faktur wystawionych przez Wykonawcę.

§ 8

Strony dopuszczają wprowadzenie do umowy następujących zmian:

1) zmiany § 6 ust. 1 Umowy w zakresie zmiany podwykonawców, rezygnacji z podwykonawców, wprowadzenia podwykonawców, zmiany wskazanego zakresu podwykonawstwa.
2) wprowadzenia zmian nieistotnych, z zastrzeżeniem art. 454 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, w szczególności:
   a) w zakresie struktury posiłków i częstotliwości potraw określonego rodzaju, o której mowa w § 2 ust. 3 niniejszej umowy, w przypadku konieczności dopasowania preferowanego typu posiłków do potrzeb uczestniczek/ów
   b) w zakresie harmonogramu tygodniowego i godzin dostaw, o których mowa w § 5 ust. 1 niniejszej umowy
3) zmiany postanowień umowy, których konieczność wprowadzenia jest wynikiem zmian obowiązującego prawa bądź działań organów państwowych, samorządowych, sądowych lub administracyjnych,
4) wprowadzenia zmian innych niż wyżej wymienione, które są następstwem okoliczności niemożliwych do przewidzenia w chwili zawarcia umowy, a które jednocześnie są korzystne dla Zamawiającego i nie naruszałyby zasad uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców w przeprowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wyłonienie Wykonawcy.

§ 9

1. W razie zaistnienia 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 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. Strony niniejszej Umowy będą zwolnione z odpowiedzialności za niewypełnienie swoich zobowiązań zawartych w Umowie, jeżeli okoliczności siły wyższej będą stanowiły przeszkodę w ich wypełnianiu, pod warunkiem pisemnego poinformowania drugiej Strony w ciągu 3 dni od powstania tych okoliczności i ich udowodnienia.
3. Odstąpienie od umowy wymaga dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Żadna ze Stron nie przeniesie wierzytelności, praw ani obowiązków wynikających z niniejszej umowy na jakąkolwiek osobę trzecią.
5. Zamawiającemu służy prawo jednostronnego odstąpienia od umowy, a w konsekwencji naliczenia kar umownych w szczególności, gdy:
   1) nastąpi trzykrotne uchybienie terminów realizacji usługi,
   2) nastąpi co najmniej 5-dniowa przerwa w realizacji usługi
   3) w przypadku rażących uchybień Wykonawcy w zakresie realizacji przedmiotu umowy dotyczących w szczególności nieprzestrzegania wymogów jakościowych dostarczanych posiłków, jak również czasu dostawy od momentu zapakowania, po trzykrotnym zgłoszeniu przez Zamawiającego uzasadnionych pisemnie zastrzeżeń.
   4) w przypadku rażących uchybień Wykonawcy w zakresie warunków sanitarnych produkcji, wymagań dotyczących transportu lub opakowań oraz innych warunków umowy stwierdzonych podczas kontroli, o której mowa w § 5 ust. 9 umowy,
   5) w przypadku otrzymania przez Zamawiającego kopii decyzji wydanej przez właściwy organ urzędowej kontroli jakości o wstrzymaniu produkcji, zawieszeniu działania, unieruchomieniu zakładu lub zamknięciu całego lub części zakładu,
   6) Wykonawca wyrządzi Zamawiającemu szkodę wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy,

§ 10

Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne zastrzeżone w umowie lub wynikającego z innych tytułów niż zastrzeżone.

§ 11

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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), dalej RODO, Zleceniodawca informuje, iż:

1) Administratorem danych osobowych Zleceniobiorcy jest Centrum Usług Społecznych w Woźnikach z siedzibą przy ul. Rynek 6, 42-289 Woźniki, adres e-mail: biuro@cus.wozniki.pl**,** tel. 34 361 01 81.
2) Dane kontaktowe inspektora ochrony danych w Centrum Usług Społecznych w Woźnikach: Inspektor Ochrony Danych, ul. Rynek 6, 42-289 Woźniki, adres e-mail: biuro@cus.wozniki.pl .
3) Celem przetwarzania danych osobowych Zleceniobiorcy jest zawarcie i realizacja niniejszej umowy. Podstawa prawna przetwarzania danych osobowych są przepisy art. 6 ust. 1 lit. b RODO.

4) Odbiorcami danych osobowych będą podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa oraz zawartych umów powierzenia przetwarzania danych.
5) Dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora danych przez okres wynikający z przepisów prawa, na podstawie ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach, a w pozostałych przypadkach do ustania celu przetwarzania danych.
6) Zleceniobiorcy przysługuje prawo żądania dostępu do danych osobowych, prawo do ich sprostowania, prawo do złożenia skargi do organu nadzorczego.
7) Podanie danych osobowych jest niezbędne do zawarcia umowy
8) Dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą profilowane.

§ 12

1. Osobą odpowiedzialną za kontakty z Wykonawcą ze strony Zamawiającego, w sprawie realizacji przedmiotu umowy, jest ..... , telefon: ....., adres email: .....
2. Osobą odpowiedzialną za kontakty z Zamawiającym ze strony Wykonawcy, w sprawie realizacji przedmiotu umowy, jest ..... , telefon: ....., adres email: ..... .

§ 13

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Spory mogące wyniknąć z realizacji niniejszej Umowy będą rozstrzygane przez Sąd właściwy miejscowo według siedziby Zamawiającego.
3. Wszystkie zmiany umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

§ 14

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

.....	.....
Zamawiający	Wykonawca