

WZÓR UMOWY

zawarta w dniu 31.12.2022 pomiędzy:

Krajowym Ośrodkiem Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie

REGON: 712573029

NIP: 826-20-22-343

reprezentowanym przez **Sylwię Górską** – Dyrektora Ośrodka zwanym dalej **Zamawiającym**,

a:

reprezentowanym

zwaną dalej **Wykonawcą**

Niniejsza umowa stanowi realizację zamówienia publicznego nr KOPSN/PN7/2022, udzielonego na podstawie Ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, 1812, 1933, 2185.)

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

- 1) oferta Wykonawcy wraz z załącznikami;
- 2) ogłoszenie o zamówieniu wraz z załącznikami.

§ 1

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA I WARUNKI REALIZACJI

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług na rzecz Zamawiającego, polegających na kompleksowym, całodziennym wyżywieniu średnio 37 pacjentów miesięcznie:
poprzez przygotowanie, z produktów własnych Wykonawcy, 5 posiłków dziennie:
 - śniadanie
 - drugie śniadanie
 - obiad
 - podwieczorek
 - kolacjaoraz dostarczaniu tych posiłków do wskazanych pomieszczeń Zamawiającego
2. Świadczenie w/w usług ma się odbywać 7 dni w tygodniu, również w dni wolne od pracy, niedziele i święta zgodnie z obowiązującymi normami w szpitalach psychiatrycznych, z zachowaniem sezonowości, specyfiką schorzeń pacjentów, odpowiednią gramaturą i kalorycznością, według norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.
3. Szacunkowe ilości posiłków do przygotowania przez Wykonawcę zostały określone w ogłoszeniu o zamówieniu. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia łącznie do 40% ilości liczby całodziennych posiłków. Zmniejszenie lub zwiększenie łącznej wielkości zamówienia do 40% w stosunku do wartości szacunkowej nie może stanowić podstawy jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.

§ 2

1. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia wykorzystując do tego własne pomieszczenia, sprzęt i zakupione na własny koszt produkty spożywcze.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie kwalifikacje, pozytywne opinie, decyzje i zezwolenia niezbędne do realizacji przedmiotu niniejszej umowy Zamawiający jednocześnie zastrzega sobie prawo do kontroli w/w dokumentów potwierdzających te wymagania.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w oparciu o zasady GMP i GHP oraz system HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 poz. 1541).
4. Dostarczenie posiłków będzie wykonywane środkami transportu Wykonawcy, spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące transportu żywności.
5. W przypadku temperatury zewnętrznej powyżej 20 stopni Celsjusza wymagane dla przewożonych i transportowanych produktów spożywczych w odpowiednich pojemnikach chłodzących (np. masło, wędliny, nabiał).
6. Posiłki powinny być przygotowane i dostarczone do Krajowego Ośrodka Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie, w termoizolacyjnych pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymanie temperatury posiłków.
7. Wykonawca zobowiązuje się udostępnić drogą internetową do każdego jadłospisu wykaz wartości odżywczych zamawianych diet, w szczególności: kaloryczność dostarczanych diet, z możliwością wglądu w skład jakościowy (makroskładników). Wykonawca w uzasadnionych przypadkach zobowiązany będzie na wniosek Zamawiającego do natychmiastowej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.
8. Wykonawca w wyjątkowych i uzasadnionych przypadkach będzie mógł dokonać zmian w jadłospisie pod warunkiem, że nie spowoduje to zmiany wartości odżywczej ani kalorycznej posiłku.
9. Wykonawca dostarcza posiłki do wskazanych pomieszczeń Zamawiającego (Odcinki A i B w Zespole Rehabilitacyjno-Lecznicyjnym)

§ 3

1. Wykonawca przygotowuje dekadowy jadłospis, który przekazuje Zamawiającemu min na 3 dni przed rozpoczęciem okresu żywienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu w przypadku gdy jadłospis nie będzie spełniał prawidłowych zasad żywienia pacjentów i nie będzie zgodny z przedstawionym w umowie i specyfikacji opisie wymagań.
3. Podstawę do sporządzenia jadłospisów dla pacjentów przebywających na leczeniu stacjonarnym stanowią m.in.:
 - a. przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2022 poz. 2132), 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 poz. 1154)

- b. zalecenia i wymagania zawarte w normach Instytutu Żywności i Żywienia;
 - c. indywidualne diety według zleceń lekarskich; Wymagania wobec diet, które mają obowiązywać w szpitalach oparte są o wytyczne Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego, Polskiego Towarzystwa Kardiologicznego, Polskiego Towarzystwa Lipidologicznego, Polskiego Towarzystwa Nadciśnienia Tętniczego oraz Polskiego Towarzystwa Nefrologicznego, a także zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia (dotyczących maksymalnej zawartości soli/sodu w diecie).
 - d. zróżnicowana gramatura w zależności od potrzeb danego oddziału, wg zapisów wymagań Zamawiającego wymienionych w Załączniku do niniejszej umowy;
 - e. normy żywieniowe w żywieniu na jedną osobę dziennie oraz diety lecznicze podstawowe i diety lecznicze specjalistyczne-opracowane w oparciu o „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, „Normy żywienia dla populacji Polski -2017” wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia (obecnie: IŻŻ jest częścią Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB). pod redakcją prof. dr. hab. n. med. Mirosława Jarosza. lub inne publikacje naukowe
4. W jadłospisie powinno uwzględnić się następujące rodzaje diet:
- a. dieta podstawowa dla osób zdrowych,
 - b. dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego,
 - c. dieta niskowęglowodanowa,
 - d. dieta cukrzycowa,
 - e. dieta ubogoenergetyczna,
 - f. dieta łatwostrawna wysokobiałkowa,
 - g. dieta niskobiałkowa,
 - h. dieta bogatoresztkowa,
 - i. inne wyżej nieprzewidziane a uzależnione od indywidualnych wskazań przyjętych pacjentów wskazane przez lekarza lub dietetyka.
5. Zapotrzebowanie na daną dietę zgłaszane jest w razie potrzeby przez Zamawiającego w sposób przewidziany w § 4 umowy.
6. Jadłospis powinien być podpisany przez upoważnioną osobę i zawierać firmową pieczęć Wykonawcy.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia wraz z jadłospisem wykazu składników oraz alergenów znajdujących się w wyrobach gotowych mogących się tam znaleźć w procesie przygotowania posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na

temat żywności oraz Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23.12.2014 w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania następującej procentowej struktury cenowej osobodnia, wsadu do kotła, dziennej procentowej struktury kaloryczności na poszczególne posiłki:
 - a. śniadanie - 30 %,
 - b. II śniadanie -10 %,
 - c. obiad - 30-35 %,
 - d. podwieczorek - 5-10%
 - e. kolacja - 20-25 %.

9. Wykonawca zobowiązuje się stosować środki spożywcze spełniające odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z aktualnych norm żywienia dla dzieci i młodzieży, dobierając w taki sposób aby:
 - a) na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
 - b) posiłki (śniadanie, obiad kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
 - c) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 - d) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 - e) napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
 - f) każdego dnia były podawane:
 - ✓ co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,
 - ✓ co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
 - ✓ warzywa lub owoce w każdym posiłku
 - ✓ co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;
 - g) w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców;
 - h) co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby;

10. Posiłki uwzględnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać co najmniej przez okres 7 dni. Ponadto biorąc pod uwagę specyfikę Ośrodka- niejednokrotnie całoroczny pobyt pacjentów, pozbawienie wolności, brak możliwości dożywiania innego niż dostarczane na koszt Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się przygotować odpowiedni jadłospis- urozmaicony, dostosowany do pór roku i uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji lub świąt.

Koszt sporządzenia posiłków wynikających z tradycji świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy jest w kalkulowany w cenę jednostkową osobodnia.

11. Zamawiający ma prawo uczestniczyć w opracowywaniu jadłospisów dekadowych przez Wykonawcę.

12. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:

- a. owoce i warzywa - świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte, **zwiększone o 50% w stosunku do minimalnych norm żywieniowych** (w przypadku małych owoców tj. jabłka, śliwki, mandarynki niepodzielone tj 1 szt dla 1 pacjenta)
- b. masło - zawartość tłuszczu min 80% dostarczane w torbach/lodówkach w porcjach w oryginalnych opakowaniach
- c. dodatek warzyw do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte),
- d. wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych lub poszarpanych kawałków, jednego rodzaju.
- e. ziemniaki -dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane,
- f. zupy- o odpowiedniej gęstości; niedopuszczalne są sytuacje gdzie w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion. W przypadku dodatków typu makaron, ryż pakowane w osobne pojemniki, nie mieszane z płynami.
- g. chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowania z podaną datą przydatności do spożycia,
- h. mięso - miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu,
- i. przetwory mączne (pierogi, kopytka itp.) będą odpowiednio transportowane, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk składa się na porcję,
- j. zupy mleczne o odpowiedniej gęstości - tak jak w przypadku zup obiadowych;
- k. nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych.

§ 4

1. Ilość i rodzaj posiłków (zapotrzebowanie na diety) określa Zamawiający w codziennych, (tj. w dni robocze od poniedziałku do piątku) pisemnych zamówieniach, składanych do godziny 9⁰⁰ do realizacji na dzień następny. W przypadku weekendów oraz dni świątecznych Zamawiający przesyła zestawienia ilości i rodzajów posiłków w dniu poprzedzającym w/w dni.
2. W przypadkach szczególnych indywidualnych zleceń lekarskich, uważa się, że zgłoszenie zapotrzebowania zostało złożone, gdy Zamawiający dokona zgłoszenia telefonicznie. Zgłoszenie to zostanie potwierdzone na żądanie Wykonawcy niezwłocznie przez Zamawiającego na piśmie i

wysłane faksem lub pocztą e-mail.

3. W przypadku opisanym w punkcie 2, Wykonawca wykona zgłoszenie w możliwie najszybszym terminie.

§ 5

1. Posiłki dla pacjentów winny być dostarczane do siedziby Zamawiającego, w termosach, o ściśle ustalonych porach dnia, dwa razy dziennie, a w dni dostarczenia ciepłej kolacji trzy razy dziennie, tj.:
 - a. Śniadanie, z II śniadaniem - godz. 7.00 – 7.20
 - b. Obiad wraz z podwieczorkiem i kolacją - godz. 12.45 - 13.15
 - c. Kolacja gotowana – godz. 17.30 – 18.00, Kolacje nie gotowane będą przywożone razem z obiadem.
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć kolację gotowaną przynajmniej dwa razy w miesiącu.
3. Wykonawca dostarcza wyporcjowane posiłki dla każdego pacjenta: śniadania, kolacja: wędlina, masło, dodatek warzywny i owocowy, pieczywo itd.: obiad pojemniki typu GN wyporcjowane na każdy odcinek tj. ziemniaki, mięso, surówki, kompot itd.
4. Wszystkie posiłki powinny być zapakowane w szczelne pojemniki typu GN, służące jako pojemniki wewnętrzne, następnie umieszczone termoporty jako pojemniki zewnętrzne, służące do transportu posiłków
5. Temperatury potraw w chwili dostarczenia do pomieszczeń Zamawiającego powinny wynosić minimalnie odpowiednio:
 - dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C,
 - dla zup na gorąco minimum 65- 67°C,
 - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 65°C,
 - dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C.
6. Sposób zamawiania posiłków:
 1. Ilość zamawianych posiłków Zamawiający przekazuje Wykonawcy w formie pisemnej. Dopuszcza się zgłoszenie w formie elektronicznej;
 2. Zamówienia przekazywane będą Wykonawcy najpóźniej w chwili dostarczenia obiadu dnia poprzedzającego dzień zamówienia.

§ 6

1. Posiłki odebrane zostaną przez pracowników Zamawiającego w obecności pracownika Wykonawcy. Zamawiający dokonuje sprawdzenia gramatury, jakości i walorów smakowych potraw.
2. Sprawdzenie o którym mowa w pkt 1. będzie obejmowało m in.:
 - a) ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów, pojemników,
 - b) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem i ilością diet,
 - c) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do punktu odbioru,
 - d) ocenę organoleptyczną walorów smakowych i jakościowych,
 - e) sprawdzenie gramatury,

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, np. przeterminowana data ważności, stwierdzenie złej jakości produktu: pleśń, niewłaściwy kolor, smak, zapach, konsystencja, potrawa niedogotowana lub rozgotowana lub zanieczyszczona.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo możliwości zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości ilościowych
5. W przypadkach opisanych w punkcie 3 i 4 Zamawiający natychmiast powiadomi Wykonawcę żądając bezzwłocznej wymiany posiłku lub substytutów lub uzupełnienia braków zapewniając ciągłość żywienia.
6. Zamawiający sporządzi notatkę opisującą wadliwą dostawę oraz sposób załatwienia sprawy. Notatka może mieć formę elektroniczną – wiadomości e- mail skierowany na adres e- mail Wykonawcy. Oryginał notatki wadliwej dostawy pozostanie w siedzibie Zamawiającego, a kopia zostanie przekazana dla Wykonawcy. Dodatkowo reklamacje będą zgłaszane telefonicznie osobie odpowiedzialnej ze realizację przedmiotu umowy.
7. W miejsce kwestionowanych posiłków, muszą być dostarczone właściwe, w czasie nie dłuższym niż 3 godziny od momentu poinformowania Wykonawcy
8. W przypadku odmowy lub opóźnienia w usuwaniu uchybienia, Zamawiający może zrealizować dostawę u innego Wykonawcy i obciążyć dotychczasowego Wykonawcę udokumentowanymi kosztami. W opisanym przypadku faktura za wykonaną usługę będzie pomniejszona o kwotę usługi świadczonej przez innego Wykonawcę.

§ 7

1. Zamawiający ma prawo sprawdzania jakości świadczonych usług na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia.
2. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązuje się **do dostarczenia bezpłatnie jednego kompletu posiłków dziennie dla osoby kontrolującej.**
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania kontroli posiłków, jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę przez osobę upoważnioną w zakresie wymagań dietetycznych i zgodności z zasadami żywienia w szczególności w zakresie:
 - a) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dystrybucji, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych w tym: sprawdzenia czystości pomieszczeń kuchennych, warunków przechowywania produktów spożywczych w magazynach, procesu technologicznego potraw itp.
 - b) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków;
 - c) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów;

4. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:
 - a) prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
 - b) prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
 - c) prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby Wykonawcy.
5. Wykonawca zobowiązuje się do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministerstwa Zdrowia z 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545).
6. Zamawiający w razie stwierdzenia nieprawidłowości przy dostawie posiłku dotyczącej okoliczności o których mowa w § 6 ust. 2 oraz § 7 ust 2 może zgłosić pisemnie lub drogą e – mail uwagi do których Wykonawca winien się odnieść w terminie 2 dni,

§ 8

1. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych z zapewnieniem kolejnego pojemnika na odpadki.
2. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania brudnych termoportów, pojemników GN i innych opakowań po posiłkach z kuchenek oddziałowych oraz resztek żywieniowych i pokonsumpcyjnych. Odbiór następuje raz dziennie. Przygotowanie resztek żywieniowych do odbioru należy do Zamawiającego.
3. Koszt transportu i zakupu pojemników do transportu resztek ponosi Wykonawca.
4. Mycie i dezynfekcja pojemników odbywać się będzie w siedzibie Wykonawcy.
5. Wykonawcy nie będzie przysługiwać dodatkowe wynagrodzenie za obowiązki wskazane w § 8 ust. 1-4

§ 9

1. Zamawiający zobowiązuje się do dołożenia należytej dbałości o przekazane mu termosy.
2. W przypadku uszkodzenia termosu, za które winę ponosi Zamawiający, Zamawiający zobowiązuje się niezwłocznie naprawić uszkodzenie.
3. W przypadku nieodwracalnego uszkodzenia termosu z winy Zamawiającego, Zamawiający jest zobowiązany do jego wymiany na inny o nie gorszych parametrach.

§ 10

ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY

1. Wykonawca w związku z realizacją przedmiotu zamówienia ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe z powodu zawinionego lub nienależytego wykonania umowy, są to w szczególności szkody powstałe w wyniku:
 - a) zatruc indywidualnych i zbiorowych,

- b) niedostarczenia posiłków lub dostarczenie posiłków niezgodnych z jadłospisem przewidzianym na dany dzień,
 - c) użycia złej jakości lub niewłaściwego doboru produktów do produkcji potraw,
 - d) nieprawidłowego przygotowania potraw- zły proces technologiczny,
 - e) dostarczenia posiłku nie nadającego się do spożycia (konsystencja, zły proces technologiczny, zła jakość towaru,
 - f) niewykonania obowiązków z § 8 umowy,
 - g) innych zdarzeń wynikłych z winy Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca odpowiada za szkody spowodowane czynem niedozwolonym lub niewykonaniem albo nienależytym wykonaniem obowiązków określonych w niniejszej umowie.
3. W przypadku zaistnienia zdarzenia, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia powstałej szkody w pełnej jej wysokości na własny koszt.

§ 11

POLISA UBEZPIECZENIOWA

1. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia polisy OC na wartość minimum 500 000zł (pięćset tysięcy złotych) potwierdzającej, że na czas trwania umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności zgodnej z przedmiotem zamówienia, przy czym ubezpieczeniu podlega odpowiedzialność kontraktowa i deliktowa.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy utrzymywanie przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia ważnej polisy OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 500 000,00-(pięćset tysięcy złotych) PLN i przedstawiania Zamawiającemu dokumentów potwierdzających utrzymywanie ważności takiej polisy, tak aby cały okres realizacji przedmiotu zamówienia był objęty ważną polisą ubezpieczenia OC.

§ 12

CENA, KLAUZLUE WALORYZACYJNE i WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Cena za 1 osobo-dzień żywienia wynosi:zł netto (słownie:);zł brutto ().
2. Szacunkowa wartość całości zamówienia wynosi za 13505 osobodni: zł netto (słownie:) brutto
3. Wskazana wartość nie stanowi zobowiązania dla Zamawiającego do realizacji umowy do tej wartości, ani podstawy dochodzenia roszczeń odszkodowawczych przez Wykonawcę w przypadku faktycznego zmniejszenia zamówień, nie więcej jednak niż o 30 % kwoty jego wartości netto (bez podatku VAT). W przypadku zmiany stawki podatku VAT w

ramach niniejszej umowy zmiana stawki następuje z dniem wejścia w życie aktu prawnego zmieniającego stawkę.

4. Zgodnie z art. 439 Pzp wynagrodzenie należne Wykonawcy może ulec zmianie (podwyższenie lub obniżenie) w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia przy zachowaniu poniższych zasad:
 - a) jako podstawę zmiany wynagrodzenia przyjmuje się zmiany ceny materiałów lub kosztów określone Wskaźnikiem Cen towarów i usług konsumpcyjnych (CPI)-ogłaszany w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w sprawie wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem w kwartale
 - b) zmiana wynagrodzenia następować będzie pod warunkiem osiągnięcia przez Wskaźnik CPI poziomu równego lub większego niż 1,02 lub równego lub mniejszego niż 0,98 w stosunku do Wskaźnika ogłoszonego dla kwartału i roku, w którym zawarto Umowę;
 - c) jeżeli Umowa została zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert, początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 2) jest dzień otwarcia ofert;
 - d) Wskaźnik ustala się raz na kwartał i nie przewiduje się aktualizacji raz ustalonego wskaźnika;
 - e) w przypadku likwidacji Wskaźnika, o którym mowa w pkt 1 lub zmiany podmiotu, który urzędowo go ustala, zasady zmiany wynagrodzenia określone w Umowie stosuje się odpowiednio do wskaźnika i podmiotu, który zgodnie z odpowiednimi przepisami zastąpi dotychczasowy Wskaźnik lub podmiot;
 - f) przewiduje się, że pierwsza waloryzacja nastąpi po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia Umowy i będzie dotyczyła usług, które będą realizowane po tym terminie; kwota wynagrodzenia po zmianie zostanie obliczona jako iloczyn należnego wynagrodzenia netto i zmiany Wskaźnika CPI o którym mowa w pkt 1 w stosunku do Wskaźnika ogłoszonego dla kwartału i roku, w którym zawarto Umowę. Aby obliczyć zmiany Wskaźnika CPI dla okresu od dnia zawarcia Umowy do daty kolejnych waloryzacji należy przemnożyć przez siebie publikowane kolejne kwartalne wskaźniki w odpowiednim przedziale czasowym, przy czym należy w poszczególnych działaniach mnożenia zaokrąglić do 3 miejsc po przecinku, do obliczenia zmiany wynagrodzenia zostaną przyjęte wskaźniki otrzymane w wyniku podzielenia wskaźnika opublikowanego przez 100; Wskaźnik dla miesiąca i roku zawarcia Umowy przyjmuje się =100;
 - g) waloryzacja dotyczyć będzie wyłącznie wynagrodzenia należnego za usługi wykonane w terminach umownych; nie będą waloryzowane kwoty należne za usługi wykonane ze zwłoką;
 - h) maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzenia zmian wysokości wynagrodzenia, nie może przekraczać 30% wartości wynagrodzenia brutto za osobodzień, o którym mowa w § 12 pkt 1 Umowy;

- i) przez zmianę ceny materiałów lub kosztów, określoną Wskaźnikiem, o którym mowa w pkt 1 rozumie się wzrost odpowiednio cen lub kosztów, jak i ich obniżenie, względem ceny lub kosztu przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie
- j) Wynagrodzenie w wyniku zmiany zostanie ustalone z zastosowaniem stawki VAT obowiązującej w dniu, na który dokonuje się zmiany.
- k) Postanowień umownych w zakresie zmiany wynagrodzenia nie stosuje się od chwili osiągnięcia limitu, o którym mowa w § 12 pkt h.

4. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z art. 439 Pzp, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcy

§ 13

1. Rozliczenie za dostarczane posiłki będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu faktury przez Wykonawcę.
2. Wykonawca wraz z fakturą zobowiązuje się dostarczyć szczegółową specyfikację, jako załącznik do faktury, z zamówionych i pobranych przez Zamawiającego posiłków. Specyfikacja powinna być potwierdzona przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w ciągu trzech dni roboczych.
3. Niedostarczenie specyfikacji stanowi podstawę do odmowy zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy, wynikającego z faktury.
4. Zapłata należności zostanie dokonana przelewem na konto podane na fakturze w ciągu 30 dni od daty otrzymania faktury.
5. W przypadku nieuiszczenia należności w ustalonym terminie Wykonawcy przysługuje prawo naliczania odsetek ustawowych za zwłokę.

§ 14

TERMIN REALIZACJI

Umowa obowiązuje od dnia 1 stycznia 2023 do dnia 31.12.2023

ROZWIĄZANIE I ZMIANA WARUNKÓW UMOWY

§ 15

Rozwiązanie umowy następuje:

1. Z upływem terminu, na jaki została zawarta,
2. W terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach, powodujących, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy zgodnie z art. 456 ustawy Prawo zamówień publicznych. W przypadku tym, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Za 2 miesięcznym wypowiedzeniem przez obie strony bez podania przyczyny.
4. Za 14 dniowym wypowiedzeniem w przypadku wystąpienia uchybień

ze strony Wykonawcy potwierdzonych 3 zgłoszeniami, o których mowa w § 6 pkt 6 oraz § 7 pkt 6, w przypadku nie dotrzymania warunków umowy, które są decydujące o jakości świadczonych usług

5. Zamawiający może wypowiedzieć z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia z powodu przekroczenia poziomu naliczonych kar umownych o którym mowa w § 19 ust 3 ponad 30% wartości brutto określonej § 12 ust 2
6. Ze skutkiem natychmiastowym:
 - a) w przypadku utraty uprawnień Wykonawcy do prowadzenia działalności gospodarczej lub innych uprawnień niezbędnych do wykonania niniejszej umowy,
 - b) nie przedstawienia w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy ważnej polisy ubezpieczeniowej
7. W dowolnym terminie za zgodnym porozumieniem stron

§ 16

Odstąpienie lub wypowiedzenie umowy muszą zostać złożone drugiej stronie na piśmie pod rygorem nieważności oraz zostać przesłane na adres siedziby drugiej strony.

§ 17

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany warunków umowy w zakresie przewidzianym w art. 454 i art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych,
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany warunków umowy w zakresie wynagrodzenia –w przypadku zmian:
 - a) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
 - b) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
 - c) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. z 2020 r. poz. 1342 oraz z 2022 r. poz. 1079)- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę, a Wykonawca wykaże że zmiana o której mowa w pkt a-d powyżej dotyczy pracowników faktycznie i formalnie zatrudnionych u Wykonawcy oraz wykonujących zamówienie w całości lub w przeważającej części (ponad 90% zaangażowania czasu pracy) na rzecz Zamawiającego.
W opisanej sytuacji mogą prowadzić negocjacje co do zmian wynagrodzenia.
3. Zamawiający, w sytuacji uzasadnionej zmianą przepisów prawa oraz wystąpieniem okoliczności niespodziewanych zawinionym działaniem lub zaniechaniem którejkolwiek ze stron, przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie:

a) sposobu realizacji umowy – to jest wskazanie przez Zamawiającego dodatkowego miejsca realizacji dostawy, zmianie sposobu dostarczania posiłków,

b) terminu realizacji umowy – Zamawiający dopuszcza możliwość przedłużenia okresu obowiązywania Umowy w razie potrzeby o 1 miesiąc obowiązywania Umowy.

§ 18

PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca oświadcza, że powierza wykonanie części usług: podwykonawcy tj.wskazanemu w ofercie przetargowej przy czym warunkiem potraktowania danego podmiotu jako podwykonawca jest przedstawienie przed zawarciem umowy z Wykonawcą, umowy z tym podwykonawcą.
2. Do zawarcia przez Wykonawcę, w trakcie trwania umowy, u mów 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.

§ 19

KARY UMOWNE

1. Zamawiający może, po zbadaniu okoliczności naliczyć kary umowne z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań niniejszej umowy, w następujących okolicznościach i przypadkach:
 - a) z przyczyn wynikających z **§ 15 ust 4** oraz z innych przyczyn zależnych od Wykonawcy w szczególności: nie przystąpił do realizacji umowy; zaprzestał realizacji umowy; złożył fałszywe oświadczenia lub inne dokumenty poświadczające nieprawdę, bądź nie podał istotnych okoliczności, mających wpływ na zawarcie lub realizację umowy -w wysokości 10 % wartości umowy brutto określonej w § 12 pkt 2
 - b) za nieprzestrzeganie warunków sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowaniu i transporcie posiłków, w tym dostaw posiłków w brudnych i uszkodzonych pojemnikach – w wysokości 2 % wartości brutto określonej w § 12 pkt 2 umowy za każdy przypadek naruszenia,
 - c) za nieprawidłową jakość posiłków, dostaw posiłków niezgodnych z zaproponowanymi jadłospisami w ofercie lub braku odpowiedniej temperatury posiłków – w wysokości 2% wartości brutto określonej w § 12 pkt 2 umowy za każdy przypadek naruszenia umowy,

- d) za rażące nieprzestrzeganie wymaganej gramatury, złą jakość i nieprawidłowe walory smakowe sporządzanych posiłków 1% wartości brutto określonej w § 12 pkt 2 umowy za każdy przypadek naruszenia umowy;
 - e) w przypadku opóźnienia w dostarczeniu posiłków wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu wykonania usługi zostanie pomniejszone o 5% za każdy stwierdzony przypadek. Podstawą naliczenia kary będzie wartość posiłków dostarczonych z opóźnieniem. Nieprzestrzeganie godzin dostaw zostanie udokumentowane notatką podpisaną przez Zamawiającego opisaną w § 6 pkt 6 lub § 7 pkt 6 i przekazaną Wykonawcy.
2. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrąceń kar umownych z wynagrodzenia netto przysługującego mu z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.
 3. Łączna wysokość naliczonych kar umownych nie może przekroczyć 30% wartości brutto określonej w § 12 pkt 2 umowy.
 4. Jeżeli wartość szkody przekroczy wartość należnych kar umownych, strony będą uprawnione do dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar.
 5. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę zobowiązań umownych nieobjętych odszkodowaniem w formie kar umownych Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność odszkodowawczą na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.
 6. Kary nałożone przez upoważnione organy i instytucje kontrolne z tytułu nie przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych oraz przepisów przeciwpożarowych i BHP w zakresie przedmiotu zamówienia, ponosi Wykonawca
 7. Jeżeli wymienione opóźnienia wynikają z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, tj. wystąpienia siły wyższej, w tym ekstremalnych warunków atmosferycznych, kar opisanych w pkt 1 nie stosuje się. Na Wykonawcy ciąży obowiązek udowodnienia zaistnienia ww. okoliczności i zapewnienia wyżywienia w inny sposób.
 8. W przypadku niedostarczenia zamówionego przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest oprócz zapłaty kary umownej, do pokrycia różnicy w cenie pomiędzy ceną zakupu wynikającą z umowy, a ceną jaką zapłacił Zamawiający u innego podmiotu, aby zapewnić pacjentom wyżywienie w czasie niedostarczenia zamówionego przedmiotu umowy przez Wykonawcę.
 9. Wykonawca zastrzega sobie prawo do naliczenia kar w wysokości 10 % wartości brutto przedmiotu umowy, w przypadku odstąpienia od umowy wskazanej w § 12 ust. 2, z winy Zamawiającego.

POSTANOWIENIA DODATKOWE

§ 20

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć dodatkowo na pisemne zamówienie artykuły spożywcze do zajęć terapeutycznych lub dodatkowe dożywianie pacjentów.
2. Dodatkowe zamówienie na artykuły spożywcze takie jak: dżem, smalec ser topiony, konserwa rybna, pasztet, herbata, cukier, składane jest w formie pisemnej przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego nie później niż na dwa dni przed określonym w zamówieniu terminem dostawy.
3. Dodatkowe artykuły winny być dostarczone w określonym w zamówieniu terminie, razem z posiłkami przewidzianymi w poprzednich artykułach i rozliczane oddzielnie.
4. Rozliczenie za dostarczane dodatkowe artykuły spożywcze będzie następować po wykonaniu usługi, na koniec miesiąca po przekazaniu osobnej faktury przez Wykonawcę
5. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji przedmiotu umowy zatrudnionych na stanowisku Kucharz, pomoce kuchenne (min 2 osoby) oraz Kierowca
6. W przypadku opisanym w § 20 ust 5 Zamawiający ma prawo do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny np. kserokopię zanonimizowanych umów o pracę, zatrudnionych pracowników lub innych dokumentów (poświadczonych za zgodność z oryginałem), zawierających 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,
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia
7. Wykonawca jest zobowiązany nie później niż w ciągu 2 dni od dnia wezwania przez Zamawiającego przedstawić dowody zatrudnienia na umowę o pracę ww osób
8. Zatrudnienie osób o których mowa w ust. 5 powyżej trwać będzie przez cały okres realizacji zamówienia, W przypadku niezatrudnienia osób o których mowa w ust. 5 powyżej na umowę o pracę, rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną lub przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby spełniającej warunki określone w postępowaniu

§ 21

1. Zamawiający jako koordynatora ds. żywienia oraz do stałej współpracy z Wykonawcą wyznacza tel 25/682-22-55
2. Wykonawca jako koordynatora zobowiązanego do stałej współpracy z

Zamawiającym wyznacza

§ 22

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Każda strona umowy powinna być ponumerowana i podpisana przez obydwie strony.
3. Podpisując niniejszą umowę każda ze stron oświadcza, że zapoznała się z jej treścią oraz przyjęła do wiadomości i wykonania, a także podpisała i otrzymała taki sam egzemplarz umowy jak niniejszy egzemplarz.
4. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami Umowy zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
5. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dokonać cesji wierzytelności, przysługującej mu z tytułu realizacji Umowy na osoby trzecie.
6. Wszelkie pisma związane z realizacją Umowy uważa się za skutecznie doręczone, jeżeli zostały przesłane za zwrotnym potwierdzeniem odbioru, listem poleconym za potwierdzeniem odbioru lub innego potwierdzonego doręczenia.
7. Każda ze Stron zobowiązuje się powiadomienia drugiej Strony o każdorazowej zmianie swojego adresu.
8. W przypadku braku powiadomienia o zmianie adresu doręczenie dokonane na ostatnio wskazany adres będą uważane za skuteczne.
9. Strony deklarują, iż w razie powstania jakiegokolwiek sporu wynikającego z interpretacji lub wykonania Umowy, podejmą w dobrej wierze rokowania w celu polubownego rozstrzygnięcia takiego sporu. Jeżeli rokowania, o których mowa powyżej nie doprowadzą do polubownego rozwiązania sporu w terminie 7dni od pisemnego wezwania do wszczęcia rokowań, spór taki Strony poddają rozstrzygnięciu przez sąd właściwy dla Zamawiającego.
10. Umowę sporządzono w dwóch jednakowo brzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

.....
.....

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

SZCZEGÓŁOWY OPIS WYMAGAŃ

Przewidziane minimalne gramaturyienne

| PRODUKT | gramatura |
|--------------------------|------------------|
| Zupy mleczne | 350 ml. |
| Zupy obiadowe | 400 ml. |
| Ziemniaki | 250 g. |
| Jarzyzny gotowane | 120 g. |
| Surówki | 120g. |
| Makarony | 220g. |
| Potrawy mączne | 250g. |
| Ryż / kasze | 200 g. |
| Kompoty / kisiele | 200 ml. |
| Masło śmietankowe | śn.20g.+koł.20g. |
| Herbata /kakao /kawa | 200 ml. |
| Pieczyno mieszane | 350 g. |
| Cukier – dziennie | 70-80 g. |
| Twarożek | 120 g |
| Pasztet | 80 g. |
| Potrąwka / gulasz mięsny | 220 g. |
| Kurczak pieczony | 150 g. |
| Pieczeń wieprzowa/wołowa | 90 g. |
| Kotlet mielony/klops | 90g. |
| Pieczeń wieprzowa/wołowa | 90 g. |
| Drób/mięso b.k | 80-90 g. |
| Ryby | 100 g. |
| Pasty | 60 g. |
| Wędliny | 40 g. |
| Sosy | 100 ml |

Zawartość energii i podstawowych składników odżywczych w racjach pokarmowych

| ENERGIA i składniki odżywcze | jednostka | Zawartość |
|-------------------------------------|------------------|------------------|
| Energia | kcal | 2200-2600 kcal |
| Białko | g | 70-90 |
| Tłuszcze ogółem | g | 75-93 |
| Węglowodany | g | 330-500 |
| Wapń | mg | 1200 |
| Żelazo | mg | 14-16 |
| cholesterol | mg | 300 |
| Udział energii z białka | % | 13 |
| Udział energii z tłuszczu | % | 31-32 |

INFORMACJA DLA OFERENTA / KONTRAHENTA w ZWIĄZKU Z UDZIELANIEM ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

Na podstawie art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO), informuje się o przetwarzaniu danych oraz prawach związanych z przetwarzaniem tych danych:

Administrator Danych

Administratorem Pani / Pana danych osobowych jest Krajowy Ośrodek Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie, Al. Legionów 11 08-400 Garwolin.

Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych tel. 693-529-436, e-mail: iod@kopsn.pl

Podstawa i cel przetwarzania danych

Pani / Pana dane osobowe zawarte w ofertach / wnioskach o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego a także dane znajdujące się w publicznie dostępnych rejestrach (Krajowy Rejestr Sądowy, Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej RP, Krajowy Rejestr Karny) będą przetwarzane w celu w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego / postępowaniem konkursowym / rozpatrzenia oferty oraz podjęcia działań przed zawarciem ewentualnej umowy.

Dane przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit c. RODO, w związku z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych, ustawą z dnia 23 kwietnia 1964r – Kodeks Cywilny a w przypadku postępowań o udzielenie zamówienia publicznego / postępowań konkursowych w związku z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych zwaną dalej PZP

W przypadku wyboru oferty i zawarcia umowy dane zamieszczone w umowie oraz w dokumentacji z nią związanej, będą przetwarzane w celach związanych z realizacją umowy, w tym w celu wystawienia faktur, rachunków oraz prowadzenia sprawozdawczości finansowej na podstawie art. 6 ust. 1 lit c. RODO w związku z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności przepisami wymienionymi powyżej oraz przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. ordynacja podatkowa, ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości, ustawy z dnia 15 kwietnia 2011r o działalności leczniczej.

Obowiązek podania danych osobowych bezpośrednio Pani / Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym. Konsekwencje niepodania określonych danych mogą wynikać z Pzp lub mogą skutkować brakiem możliwości rozpatrzenia oferty oraz zawarcia ewentualnej umowy.

Informacja o przekazywaniu danych

Dane mogą być udostępniane wyłącznie pracownikom upoważnionym do przetwarzania danych. Dane mogą być udostępnione innym podmiotom lub organom upoważnionym na podstawie przepisów prawa. Ośrodek nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych.

Dane osobowe nie będą podlegać zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji lub profilowaniu.

Czas przechowywania danych

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

Odbiorca danych osobowych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy PZP;

Pani / Pana dane mogą być udostępniane innym podmiotom lub organom upoważnionym na podstawie przepisów prawa, a także na podstawie umów powierzenia, w szczególności w przypadku wyboru oferty dane przekazane mogą być dostawcom systemów informatycznych i usług IT podmiotom świadczącym usługi prawnicze, urzędowi skarbowym, bankom. Dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej

Prawa związane z przetwarzaniem danych

- na podstawie art. 15 RODO przysługuje Państwu prawo dostępu do danych oraz żądania od Administratora informacji o celu i sposobie przetwarzania danych, przy czym w przypadku, gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu; W związku z art. 75 Pzp ustawy, w przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez zamawiającego z uprawnienia dostępu do danych osobowych, zamawiający może żądać od osoby, występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia.

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych, które są nieprawidłowe lub niekompletne, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Prawo zamówień publicznych oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
W związku z art. 19 ust. 2 oraz art. 76 Ustawy Pzp, skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników.
- na podstawie art. 17 RODO prawo do usunięcia danych przetwarzanych bezpodstawnie,
- na podstawie art. 18 RODO prawo do ograniczenia przetwarzania, przy czym wystąpienie z żądaniem ograniczenia przetwarzania nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu; prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.
- mają Państwo prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w tych przypadkach, gdy przetwarzanie Państwa danych narusza przepisy prawa.
- nie przysługuje Państwu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- Administrator nie będzie podejmować decyzji w sposób zautomatyzowany, w tym profilować na podstawie przetwarzanych danych osobowych.