***Załącznik Nr 9 do SWZ***

**PROJEKT**

**UMOWA nr SP.26.2.2024**

**w sprawie zamówienia publicznego
,,Przygotowanie i dostawa obiadów do Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej
w Naruszewie w roku szkolnym 2024/2025”**

zawarta w dniu ……. sierpnia 2024 roku w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie, pomiędzy:

**Szkołą Podstawową im. Marii Konopnickiej w Naruszewie**

z siedzibą w **Naruszewie 17, 09 – 152 Naruszewo**

reprezentowaną przez:

**Pawła Ryglewicza Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie**

zwaną w dalszej części umowy **Zamawiającym,**

a

………………………………………………….

**……………………………………………………………………………**

**…………………………………………………………………………….**

zwaną w dalszej części umowy **Wykonawcą,**

łącznie zwane dalej „Stronami”, a każda z nich oddzielnie „Stroną” o następującej treści:

Strony umowy oświadczają, że umowa zostaje zawarta na podstawie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym ogłoszonym na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na usługę, nr sprawy SP.

**§ 1**

1. Zamawiający, stosownie do ustaleń przetargowych i oferty Wykonawcy zleca, a Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków w celu dożywiania dzieci w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Naruszewie w roku szkolnym 2024/2025.

Szacunkowa liczba dzieci objęta dożywianiem wynosi około 90. Liczba dni obejmująca okres szkolny wrzesień 2024 r. – czerwiec 2025 r. w roku szkolnym 2024/2025 – około 178. Wykazana liczba może być wyższa lub niższa w poszczególnych miesiącach rozliczeniowych i uzależniona będzie od bieżącego zapotrzebowania.

1. Usługa będzie polegała na przygotowaniu gorących posiłków dla około 90 uczniów szkoły w następującej formie jednego dania gorącego:
2. dwa razy w tygodniu – zupa z wkładką + pieczywo + prosty deser. Dopuszcza się wprowadzenie do posiłku zamiennie zamiast wkładki pozycję mączną taką jak: naleśniki, placki ziemniaczane czy pierogi.
3. trzy razy w tygodniu – drugie danie tj. sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka + napój lub kompot (ewentualnie owoc). Dopuszcza się zamiennie danie półmięsne z tym, że danie mięsne dwa razy w tygodniu, ryba lub danie półmięsne raz w tygodniu.
4. Ustala się minimalną obowiązującą gramaturę posiłków:
5. danie gorące – zupa z wkładką
* zupa – 350 ml
* wkładka – 100 g
* pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba – zamiennie) porcja mączna – 150 g
* prosty deser – 100 g
1. danie gorące – drugie danie
* sztuka mięsa lub ryby – 100 g
* ziemniaki – 150 g lub 100 g kaszy lub ryżu (zamiennie)
* surówka – 100 g
* potrawa półmięsna – 350 g
* napój lub kompot – 200 ml.

**UWAGA!!!** Gramatura posiłków po obróbce termicznej, asortyment podawanych warzyw i owoców powinny być różnorodne. Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy w tygodniu zupa z wkładką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju; raz w tygodniu zamiennie danie półmięsne. Drugim daniem nie może być kaszanka, kiełbasa, wątróbka, kapusta. Wkładką w zupie nie może być parówka. Średnia wartość posiłku dziennie ma wynosić od 580 do 620 kcal.

1. Wykonawca oświadcza, że przedmiot umowy zostanie zrealizowany z największą starannością i w zakresie wynikającym z opisu przedmiotu zamówienia, określonym w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
2. Wykonawca oświadcza, że w całym okresie realizacji przedmiotu umowy będzie posiadał uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu umowy.

**§ 2**

1. Termin realizacji usługi obejmuje okres 10 miesięcy, z tym, że rozpoczęcie wykonywania usługi nastąpi z dniem 04.09.2024 r.
2. Przygotowanie i dostawa obiadów do szkoły świadczone będzie każdego dnia nauki szkolnej. Usługa nie będzie świadczona w dni ustawowo wolne od zajęć, dni świąteczne, w okresie ferii zimowych i letnich i dni wolne od zajęć wynikające z organizacji roku szkolnego, bądź w dni obejmujące zdalne prowadzenie zajęć.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminów oraz liczby dzieci dożywianych, ze względu na okoliczności, których strony nie mogły przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a podyktowanych potrzebami Zamawiającego wynikającymi z realizacji obowiązku zapewnienia uczniom posiłków. Powyższe nie wymaga sporządzania aneksu do umowy, a jedynie przekazania w/w żądania Wykonawcy w formie pisemnej/elektronicznej.

**§ 3**

1. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę pod względem technologii wykonania i jakości spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla młodzieży w wieku od 3 do 14 lat).
2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z własnych produktów. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z Rozporządzeniem 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.
3. Posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food, gotowych sosów, mrożonych pierogów, innych produktów typu „instant”. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
4. Wykonawca zapewni wykonanie posiłków dla dzieci z alergiami pokarmowymi. W celu prawidłowego przygotowania posiłku rodzic musi przekazać stosowne informacje, tj. listę alergenów, których dziecko nie może spożywać.
5. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
6. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
7. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
8. Jadłospis powinien być urozmaicony oraz uwzględniać sezonowość. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie dwóch tygodni.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
10. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejaniu, odkształcaniu i niszczeniu produktów.
11. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.
12. Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze złożonym przed podpisaniem umowy i zaakceptowanym przez Zamawiającego miesięcznym (4 – tygodniowym) jadłospisem. Jadłospis ma mieć charakter cykliczny (powtarzający się). Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na 2 tygodnie.
13. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów).
14. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80, poz. 545 ze zm.).
15. W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
16. Dostawa posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresów przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych od nauki.
17. Ewentualne zmiany ilościowe zamawianych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy przez Dyrektora szkoły najpóźniej do godz. 12ºº dnia poprzedzającego realizację zamówienia.
18. Przygotowywanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenną.
19. Posiłki będą wydawane na terenie szkoły. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie we własnym zakresie, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.
20. Wykonawca będzie dostarczał posiłki we wskazane miejsce w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorem szkoły, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
21. Miejsce dostarczania posiłków: Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Naruszewie, Naruszewo 17, 09-152 Naruszewo.
22. Posiłki dostarczane będą w godzinach od 900 do 1130.

**§ 4**

1. Strony ustalają cenę jednostkową za jeden gorący posiłek w wysokości:

**brutto: ……………………………………..………….. zł**

słownie: …………………………………………………zł

netto: ……………………………………….…………. zł

plus podatek VAT ………..……. %, tj.: ………..…….. zł

1. Wynagrodzenie za całość przedmiotu zamówienia:

Netto: ………………………………………………….… zł

(słownie: …………………………………………………)

(stawka netto za 1 posiłek x 90 gorących posiłków serwowanych x 178 dni szkolnych)

Podatek VAT 8%: ………………………………………. zł

Brutto: …………………………………………………… zł

(słownie: …………………………………………………)

1. Podana ilość obiadów jest wartością szacunkową. Ilość ta może ulec zmianie.
2. Zapłata wynagrodzenia nastąpi wg ceny stanowiącej iloczyn ceny jednostkowej brutto i faktycznie wydanych posiłków w okresie danego miesiąca.
3. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego w przypadku nieosiągnięcia przez Wykonawcę wskazanej kwoty wynagrodzenia, w szczególności z powodu zmniejszenia ilości dni dostarczania obiadów lub liczby dzieci dożywianych (strajki, epidemie, nauka zdalna oraz inne okoliczności spowodowane siłą wyższą).
4. Faktury będą wystawiane za każdy miesiąc na:

**Nabywca**: Gmina Naruszewo

Naruszewo 19A

09-152 Naruszewo

NIP: 567 17 89 052

**Odbiorca**: Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Naruszewie

Naruszewo 17

09-152 Naruszewo

1. Przyjmuje się, że okresem rozliczeniowym za wykonane usługi będzie miesiąc kalendarzowy.
2. Wykonawca będzie wystawiał faktury do 10-go dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym usługi zostały wykonane.
3. Zapłata miesięcznego wynagrodzenia należnego Wykonawcy następować będzie przelewem na rachunek Wykonawcy w terminie 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury oraz listy dzieci dożywianych w danym miesiącu.
4. Kwota określona w ust. 1 zawiera wszystkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia, w tym również koszty ubezpieczenia oraz wszelkie pozostałe koszty konieczne do poniesienia celem terminowej i prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
5. Wykonawca oświadcza, że numer rachunku bankowego wskazany na fakturze wystawionej
w związku z realizacją umowy jest numerem podanym do Urzędu Skarbowego i jest właściwym dla dokonania rozliczeń na zasadach podzielonej płatności (split payment), zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług.
6. Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT uprawnionym do wystawienia faktury VAT i widnieje na tzw. „białej liście przedsiębiorców”.

**§ 5**

* 1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
	2. Strony ustalają, że obowiązującą je formę odszkodowania stanowią kary umowne.
	3. Kary będą naliczane w następujących wypadkach i wysokościach:
1. za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy – kara w wysokości 30 000,00 zł,
2. za nieprzedstawienie w wymaganym terminie jadłospisu – kara w wysokości 500,00 zł,
3. za zaniżenie przysługującej gramatury posiłku w danym dniu – każdorazowo kara w wysokości 5 000,00 zł,
4. za niedostarczenie posiłku dla dziecka/dzieci w danym dniu – każdorazowo kara w wysokości 500,00 zł,
5. za dostarczenie zimnego posiłku w danym dniu – każdorazowo kara wysokości 1 000,00 zł,
6. za nienależyte przygotowanie obiadów (przygotowanych na bazie fast food, gotowych sosów, mrożonych pierogów, innych produktów typu „instant”, konserw, użycie nieświeżych produktów) – każdorazowo kara wysokości 2 000,00 zł,
7. z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę wymogu dostawy posiłków w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności, zapewnienia właściwej ochrony, środkami transportu nieprzystosowanymi do przewozu żywności, niespełnianie wszelkich wymogów sanitarno-higienicznych – każdorazowo kara w wysokości 2 000,00 zł.
	1. W przypadku nierozpoczęcia działalności w terminie określonym w § 2 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2 000,00 zł za każdy dzień zwłoki. Dodatkowo Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami zakupu, dostawy i wydania posiłków wykonanych przez inny podmiot wybrany przez Zamawiającego.
	2. Jeżeli wysokość szkody poniesionej przez Zamawiającego w wyniku nienależytego wykonania zamówienia przekracza wysokość kar umownych, Zamawiający może żądać odszkodowania na zasadach ogólnych.
	3. Zamawiający ma prawo potrącić bez zgody Wykonawcy należne kary umowne wraz z odsetkami ustawowymi z wynagrodzenia ustalonego w § 4.
	4. Maksymalna wysokość kar umownych wynosi 25% wartości umowy.

**§ 6**

1. Zamawiającemu przysługuje oprócz wypadków wymienionych w Kodeksie Cywilnym prawo odstąpienia od umowy w następujących przypadkach:
2. w trybie i na zasadach określonych w art. 456 ustawy Prawo Zamówień Publicznych,
3. negatywnej opinii Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej dotyczącej norm żywieniowych lub spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji i transporcie żywności,
4. gdy zostanie zgłoszony wniosek o ogłoszenie upadłości firmy Wykonawcy, albo wszczęcie postępowania upadłościowego wobec Wykonawcy,
5. w razie zajęcia lub wszczęcia postępowania egzekucyjnego względem majątku Wykonawcy wykorzystywanego do realizacji niniejszej Umowy,
6. w razie zmiany formy organizacyjno-prawnej Wykonawcy,
7. w razie istotnego naruszenia postanowień niniejszej umowy oraz przepisów prawa,
8. zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
9. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach wskazanych w ust. 1.
10. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
11. Wypowiedzenie umowy może nastąpić przez każdą ze stron za dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia.

**§ 7**

Istotne zmiany treści niniejszej umowy, przewidziane przez Zamawiającego, wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w  sytuacji niemożliwej do przewidzenia w chwili zawarcia umowy, na uzasadniony wniosek w następujących przypadkach:

1. zmiany adresu Wykonawcy,
2. zmiany nazwy firmy Wykonawcy,
3. w przypadku konieczności zmiany przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy,
4. wystąpi okoliczność, której nie można było przewidzieć podczas zawierania umowy, a która uniemożliwia realizację umowy w jej pierwotnej treści,
5. możliwa jest zmiana umowy, która w sposób obiektywny jest korzystna dla Zamawiającego, a na dokonanie tej zmiany wyraża zgodę Wykonawca,
6. dopuszczalne są wszelkie zmiany nieistotne rozumiane w ten sposób, że wiedza o ich wprowadzeniu na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie wpłynęłaby na krąg podmiotów ubiegających się o zamówienie ani na wynik postępowania o udzielenie zamówienia publicznego,
7. wystąpi konieczność przedłużenia terminu wykonania przedmiotu zamówienia spowodowana:
8. siłą wyższą lub innymi okolicznościami niezależnymi od Wykonawcy lub których Wykonawca przy zachowaniu należytej staranności nie był w stanie uniknąć lub przewidzieć,
9. zmianą przepisów prawnych istotnych dla realizacji przedmiotu umowy i mających wpływ na zakres lub termin wykonania przedmiotu zamówienia.

**§ 8**

1. Zamawiający przewiduje zmiany umowy w formie pisemnej, aneksem zaakceptowanym przez obie strony, w przypadku wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a w szczególności:
2. zmiany terminu realizacji usługi, zgodnie z kalendarzem roku szkolnego, ogłoszonego przez Ministerstwo Edukacji Narodowej,
3. wystąpienia urzędowej zmiany stawki podatku VAT po dacie zawarcia umowy,
4. z powodu okoliczności siły wyższej, np. wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć z pewnością, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach.

**§ 9**

1. Przedstawicielem Wykonawcy jest: ……………………………………………………………..
2. Przedstawicielem Zamawiającego jest: Paweł Ryglewicz tel. 236631011
3. Zmiana osób nadzorujących ze strony Zamawiającego może nastąpić w formie powiadomienia i nie wymaga aneksu do niniejszej umowy.

**§ 10**

Wykonawca nie może przenieść praw, obowiązków i wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez uprzedniej, pisemnej pod rygorem nieważności, zgody Zamawiającego.

**§ 11**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dn. 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Naruszewie z siedzibą w miejscowości **Naruszewo 17, 09-152 Naruszewo,** dane kontaktowe:tel. **23 663 10 11, e-mail** **zs\_naruszewo@wp.pl**
2. Administrator wyznaczył Inspektora ochrony danych osobowych, który jest dostępny pod adresem e-mail:iod@naruszewo.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznegooraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywających na Zamawiającym;
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawa PZP.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy 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;
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP.
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
8. Posiada Pani/Pan:
9. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
10. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników,
11. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym 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, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
12. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
13. Nie przysługuje Pani/Panu:
14. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
15. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
16. **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**.
17. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

**§ 12**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

**§ 13**

Integralną część umowy stanowią: Specyfikacja Warunków Zamówienia oraz oferta Wykonawcy.

**§ 14**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy, dla swojej ważności, wymagają zachowania formy pisemnej i potwierdzenia przyjęcia jej przez obie strony.
2. Wszelkie spory powstałe na tle stosowania umowy będą rozstrzygane polubownie.
W przypadku braku porozumienia, właściwym sądem do rozpatrywania sporów wynikłych
z realizacji tej umowy, jest sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

**Wykonawca Zamawiający**