

ZAG.341.1.2021

**UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH DLA DOMU POMOCY  
SPOŁECZNEJ "OSTOJA" W GDAŃSKU, PRZY UL. HOŻEJ 4  
NR ZAG.343.1.2021**

zawarta w Gdańsku, dnia .....

pomiędzy:

**Gminą Miasta Gdańska**

- zwaną dalej **Zamawiającym**

ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk

NIP 583 001 19 69

reprezentowaną przez:

Bartosza Zielińskiego – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku,

przy ul. Hożej 4, 80-628 Gdańsk,

a:

.....

- zwanym dalej **Wykonawcą**.

ul.....

NIP .....

REGON .....

W wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie podstawowym bez negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2019, z późn. zm.), zwaną dalej "Ustawą Pzp", zawarto niniejszą umowę, zwaną w dalszej części „Umową”, o następującej treści:

**§ 1.**

1. Na podstawie Umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych na warunkach określonych w złożonej ofercie z dnia ..... roku (stanowiącej załącznik do Umowy i integralną część Umowy) w Domu Pomocy Społecznej "Ostoja" w Gdańsku przy ul. Hożej 4, zwanym w dalszej części „Domem”, polegających na:
  - 1) przygotowaniu posiłków,
  - 2) gotowaniu posiłków,
  - 3) podawaniu posiłków.
2. Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.

**§ 2.**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 1 lipca 2021 r. do dnia 30 czerwca 2022 r.
2. Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku zakończenia umowy najmu pomieszczeń kuchni wraz z wyposażeniem Nr ZAG.343.2.2021 z dnia ..... roku, zwanej dalej "umową najmu".

**§ 3.**

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, wysokiej jakości (smaczne, nierozgotowane, nieprzypalone) w pomieszczeniach kuchni Domu, z uwzględnieniem:
  - 1) konieczności stosowania diet, o których mowa w ust. 2,
  - 2) zaleceń lekarza,
  - 3) wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli - HACCP,
  - 4) zasad żywienia i diety stosowanej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia.

2. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet:
  - 1) podstawowa,
  - 2) lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego (wątrobowo - żołądkowa),
  - 3) lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa),
  - 4) o zmiennej konsystencji np. miksy (miksy obiadowe dwudaniowe), które powinny zawierać mięso w sytuacji, gdy drugie danie jest potrawą mączną,
  - 5) lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu ( trzustkowa),
  - 6) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego,
  - 7) bezmleczna,
  - 8) eliminacyjna,
  - 9) wysokobiałkowa – w przypadku obiadów „mącznych” w zastępstwie podaje się np.: mięso, rybę lub jajka, dodatkowo osobom takim przysługuje lekki posiłek np.: budyń, kasza manna, kanapka wydawana przy kolacji,
  - 10) indywidualna – specjalna według zaleceń lekarza.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków w granicach 1800-2400 kcal.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania następujących temperatur dla niżej wymienionych posiłków:
  - 1) minimalnej temperatury dla zupy 75°C,
  - 2) minimalnej temperatury dla drugiego dania 65°C,
  - 3) minimalnej temperatury dla płynów 80°C,
  - 4) maksymalnej temperatury dla produktów zimnych (sałatki, pasty, sery, itp.) 4°C.

#### § 4.

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać codziennie dla mieszkańców Domu posiłki, z podziałem na diety, zgodnie z poniższym harmonogramem:
 

<b>POSILEK:</b>	<b>GODZINA WYDAWANIA:</b>
Śniadanie	08.00 – 10.00
Obiad	13.00 – 15.00
Kolacja	18.00 – 20.00
2. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać dla uczestników Dziennego Domu w dni robocze ( przy czym na potrzeby umowy przez dzień roboczy należy rozumieć: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) posiłek (obiad), z podziałem na diety, w godz. 13.45 – 15.00, oraz sprzątnąć pomieszczenie stołówki po posiłku tj. wyczyścić stoły, krzesła, oraz podłogi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerwy w przygotowywaniu posiłków dla uczestników Dziennego Domu trwającej 1 miesiąc, jednorazowo podczas trwania umowy, przy czym o planowanej przerwie Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego z 10 dniowym wyprzedzeniem.
3. Dodatkowo mieszkańcy, którzy są na diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych otrzymują drugie śniadanie (o godz. 10.30) oraz podwieczorek (o godz. 15.30).
4. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania czasu wydawania posiłków określonego w § 6 ust. 1 pkt 6 lit. c rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej, zwanego dalej „Rozporządzeniem” - tj. dwóch godzin dla każdego posiłku.
5. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wyboru zestawu posiłków zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 6 lit. b Rozporządzenia - w szczególności każdorazowo możliwości wyboru pomiędzy zupami i innymi daniami obiadowymi lub możliwość otrzymania posiłku dodatkowego.
6. Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców i uczestników może zmieniać się okresowo, gdyż zależna jest od stanu zdrowia i stanu liczebności mieszkańców Domu i uczestników Dziennego Domu. W latach 2021 - 2022 planowana liczba mieszkańców Domu wynosi 60 osób, natomiast liczba uczestników Dziennego Domu wynosi 50 osób.
7. **Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać dla uczestników Dziennego Domu w dni robocze ( przy czym na potrzeby umowy przez dzień roboczy należy rozumieć: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godz. 8:45-9:30 śniadanie z produktów każdorazowo dostarczanych przez Zamawiającego, oraz sprzątnąć pomieszczenie stołówki po posiłku tj. wyczyścić stoły, krzesła, oraz podłogi (Postanowienie ust. 7 zostanie wprowadzone do Umowy, jeżeli Wykonawca oświadczy w ofercie, która stanowi załącznik do Umowy, że będzie wykonywał zobowiązanie zawarte w postanowieniu ust. 7).**

## § 5.

1. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy:
  - 1) zapewnienie posiłków wysokiej jakości, urozmaiconych, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki, itp.),
  - 2) używanie masła świeżego (minimum 82 % tłuszcz mleczny), a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych,
  - 3) zapewnienie wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielnego mechanicznie),
  - 4) właściwe przechowywanie środków spożywczych (między innymi z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań);
  - 5) przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych,
  - 6) przestrzeganie higieny produkcji
  - 7) przestrzeganie sposobu wydawania żywności;
  - 8) dokonywanie jakościowej i ilościowej oceny sposobu żywienia.
3. W posiłkach Wykonawca uwzględni: 3 razy w tygodniu do obiadu różnorodny sezonowy owoc dobrej jakości, 3 razy w tygodniu do obiadu deser, 1 raz w tygodniu ciasto.
4. Do każdego obiadu podawane będą 2 surówki, do wyboru warzywa surowe lub przetworzone.
5. Surówki i warzywa podawane do obiadu winny być dostosowane do pory roku i diety – 200g (w przypadku 2 surówek po 100g każdej). Odstęp od podania tej samej surówki lub warzyw winien wynosić przynajmniej 4 dni.
6. Wykonawca zapewni:
  - 1) śniadania składające się, co najmniej, z następujących potraw:
    - a) zupa mleczna (co drugi dzień),
    - b) gorący napój,
    - c) pieczywo mieszane,
    - d) masło,
    - e) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego (w dniu, w którym nie ma zupy mlecznej, oba dodatki);
  - 2) drugie śniadanie i podwieczorek składające się ze składników wymaganych przy diecie lekkostrawnej z ograniczeniem węglowodanów prostych;
  - 3) obiady składające się, co najmniej, z następujących dań:
    - a) zupa,
    - b) drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (m.in. ziemniaków, makaronu czy kaszy), białkowego, warzywnego (surowego lub przetworzonego);
    - c) napój lub kompot;
  - 4) kolacje składające się, co najmniej, z:
    - a) gorący napój,
    - b) pieczywo mieszane,
    - c) masło,
    - d) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego lub potrawa z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym,
  - 5) dodatkowo każdorazowo do śniadania lub kolacji dodatek składnika warzywnego.
7. Zamawiający wymaga zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:
  - 1) Pieczywo - nie mniej niż 180 g – gramatura dzienna,
  - 2) Wędlina ( różna ) - nie mniej niż 50 g,
  - 3) Wędlina ( różna ) na gorąco - nie mniej niż 100 g,
  - 4) Sałatki/surówki ( różne) dodatek warzywny do śniadania i kolacji - nie mniej niż 100 g,
  - 5) Twarogi ( różne) - nie mniej niż 100 g,
  - 6) Ser żółty - nie mniej niż 50 g,
  - 7) Jajko - nie mniej niż 2 szt. klasy L,
  - 8) Pasty ( różne), pasztet - nie mniej niż 60 g,
  - 9) Zupy podawane do obiadu - nie mniej niż 350 ml,
  - 10) Mleko - nie mniej niż 250 ml o zawartości tłuszczu 2 %,
  - 11) Masło -( 82 % tłuszcz mleczny) 40 g,

- 12) W przypadku gdy np. ser lub wędlina jest dodatkowo np. do zupy mlecznej lub sałatki - nie mniej niż 30 g,  
- przy czym ilość pokrojonej wędliny, sera żółtego, pasty, pasztetu itp. musi wystarczyć na przygotowanie co najmniej 3 kanapek dla podopiecznego. W przypadku kiedy jest to dodatek np. do zupy mlecznej lub sałatki itp. ilość w/w produktów musi wystarczyć do przygotowania co najmniej 2 kanapek.
8. Zamawiający wymaga podawania do obiadu w okresie dekady (10 kolejnych dni) co najmniej:
- 1) 4x w dekadzie sztuki mięsa lub mielonego własnego wyrobu np. z łopatki, karkówki, szynki itp. o gramaturze nie niższej niż 100 g czystego mięsa po obróbce,
  - 2) 1x w dekadzie ryba w postaci fileta w jednym kawałku (w piątce), gramatura czystej ryby (bez panierki po obróbce termicznej) nie mniej niż 100 g lub śledzia w śmietanie, gramatura czystego śledzia nie mniej niż 150 g,
  - 3) 3x w dekadzie obiad jarski (naleśniki, pierogi, kopytka itp.) minimum 350 g,
9. Zamawiający wymaga aby do obiadu podawane były zamiennie z ziemniakami, kasze, ryż, makarony itp.
10. Zamawiający wymaga podawania zup mlecznych w porze śniadania co drugi dzień. W dniu w którym nie ma zupy mlecznej powinno być podawane do śniadania kakao lub kawa zbożowa.
11. Zamawiający wymaga podawania przynajmniej 1x w dekadzie (10 kolejnych dni) na kolację ryby lub potrawy z ryby.
12. Jadłospisy sporządzone będą przez uprawnionego dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb mieszkańców Domu i ich wieku, zleczonych przez lekarza diet oraz wymagań w zakresie wyżywienia i organizacji posiłków wynikających z Rozporządzenia.
13. Strony ustalają, iż ilekroć w jadłospisach jest mowa o:
- 1) pieczywie mieszanym - rozumie się przez to chleb razowy, pszenny, bułkę;
  - 2) gramaturze - rozumie się przez to wagę przygotowanej potrawy w chwili jej podania do spożycia mieszkańcom.
14. Jadłospis powinien zawierać następujące dane:
- 1) data,
  - 2) wskazanie diety,
  - 3) podział na posiłki,
  - 4) skład posiłku,
  - 5) gramaturę,
  - 6) kaloryczność.
15. Wykonawca przedkłada do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego, w formie elektronicznej - jadłospis obejmujący okresy dekadowe (10 dni) - w terminie 5 dni roboczych przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. Jadłospis akceptuje ponadto samorząd mieszkańców. W razie zmiany jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu przez Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca wywiesza dzienny jadłospis, najpóźniej w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany, na tablicy przed wejściem do pomieszczeń kuchennych lub na stołówce.
16. W jadłospisach należy uwzględnić tradycyjne dania dla posiłków przygotowywanych w trakcie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy.
17. Wykonawca ma obowiązek przygotowywania dodatkowo posiłków na imprezy okolicznościowe przy czym poniższe posiłki zastąpią obiad dla mieszkańców Domu i uczestników Dziennego Domu, oraz w przypadku śniadania Wielkanocnego śniadanie mieszkańców Domu.
- 1) wspólne dla mieszkańców Domu, uczestników Dziennego Domu i zaproszonych gości (razem ok. 130 osób) – tj. spotkania Wigilijne oraz Wielkanocne w dodatkowym terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
    - a) śniadanie Wielkanocne – każdej osobie należy zapewnić:
      - żurek do picia 200 ml,
      - herbata 250 ml,
      - masło 15 g,
      - pieczywo mieszane 100 g,
      - kielbaski białe parzone 2 szt.,
      - jajko w majonezie 1 szt.,
      - sałatka jarzynowa 80 g,
      - szynka zwijana ze szparagami w galarecie 1 szt.,
      - polędwica sopocka 30 g,
      - ogórek, pomidor, sałata 30 g,

- ćwikła z chrzanem 20 g,
- babka i makowiec 50 g.

b) spotkanie Wigilijne – każdej osobie należy zapewnić:

- barszcz czerwony z uszkami 200 ml,
- pierogi z kapustą i grzybami 4 szt. ,
- karp pieczony ( filety) 100 g,
- koreczki śledziowe 2 szt.,
- dorsz ( zmielony w postaci medalionów) w galarecie 1 szt.,
- ryba po grecku 80 g,
- sałatka jarzynowa 60 g,
- kompot z suszu 150 ml,
- ciasto ( makowiec, sernik) 50 g,
- owoce ( winogrona, mandarynki, banany) 100 g.

2) impreza plenerowa dla Domu, Dziennego Domu i zaproszonych gości (razem ok. 130 osób) – każdej osobie należy zapewnić:

- zupa 350 ml,
- kielbaska z rusztu 100 g,
- bigos 250 g,
- leczko/strogonof 150 g,
- sałatka na zimno 150 g,
- ciasto 2 rodzaje 100 g,
- pieczywo mieszane 100 g,
- napoje zimne 250 ml.

3) Impreza integracyjna dla Domu, Dziennego Domu i zaproszonych gości (razem ok.130 osób) - każdej osobie należy zapewnić:

- zupa 350 ml,
- sztuka mięsa z sosem 150 g,
- ziemniaki 150 g,
- surówki 2 rodzaje po 100 g każdej,
- sałatka na zimno 150 g,
- kanapki 2 szt.,
- ciasto 2 rodzaje 100 g,
- napoje zimne 250 ml.

18. Wykonawca ma obowiązek wydania posiłków i posprzątania po imprezach, o których mowa w ust. 17. Wykonawca posiłki, o których mowa w ust. 17, będzie podawać w określonym przez Zamawiającego czasie i w określony przez Zamawiającego sposób. Posiłki, o których mowa w ust. 17, będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego.

19. Jeżeli Zamawiający pozyska artykuły spożywcze, Wykonawca ma obowiązek przygotowania potraw w oparciu o artykuły spożywcze pozyskane przez Zamawiającego w celu wzbogacenia posiłków mieszkańców Domu oraz przedstawienia Zamawiającemu rozliczenia przekazanych posiłków, które przedkłada Głównemu Księgowemu Zamawiającego.

20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tradycyjnie przyjętych potraw, w oparciu o specjalnie przygotowany jadłospis uwzględniający m.in. pączki i faworki z okazji Tłustego Czwartku oraz posiłki postne w Środę Popielcową i Wielki Piątek.

21. Wykonawca ma obowiązek przygotowania posiłków dla mieszkańców Domu nie schodzących na stołówkę, z wykorzystaniem wózków bebarowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez pracownika Zamawiającego, poprzez przygotowaną przez Wykonawcę porcję do degustacji.

22. Miksy przed wydaniem na wózek bebarowy mają być porcjowane. Tak przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom Domu posiłków, a następnie zwrot wózków bebarowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Wykonawca zajmuje się myciem i wyparzaniem całości kompletu naczyń, sztućców i wózków po każdym posiłku.

23. Dystrybucja posiłków dla mieszkańców Domu odbywać się będzie tylko i wyłącznie wewnątrz budynku, m.in. z kuchni do stołówki i polegać będzie na rozwieszeniu posiłków na stołówkę i rozłożeniu ich na stoliki. Wykonawca zobowiązany jest w porze obiadowej oddelegować jednego pracownika do pomocy przy rozwieszeniu i rozdaniu obiadów mieszkańcom Domu nie schodzącym na stołówkę.
24. Za zgodą Zamawiającego należy udostępniać płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych.
25. Wykonawca, zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 6 lit. d Rozporządzenia, zapewni mieszkańcom Domu przez całą dobę dostęp do podstawowych produktów żywnościowych między innymi.: chleba - 1 bochenek , masła - 1 kostka, dżem - 1 słoik 250 g, herbata - 5 saszetek, cukru i napojów. Personel opiekuńczy Zamawiającego będzie odbierał produkty, co potwierdzone będzie własnoręcznym podpisem przez wydającego i odbierającego. Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi.
26. Wykonawca zapewni na kulinarną terapię zajęciową produkty wskazane przez Zamawiającego przeznaczone do wypieku ciast i przyrządzania innych potraw oraz słodycze w łącznej kwocie nie przekraczającej 200,00 złotych w miesiącu, zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego na piśmie zamówieniem. Wykonawca ma obowiązek przedstawienia Zamawiającemu comiesięcznego rozliczenia kosztów poniesionych w związku z realizacją zamówienia produktów na kulinarną terapię zajęciową, które przedkłada Głównemu Księgowemu Zamawiającego.
27. Wykonawca zobowiązuje się prowadzić ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety oraz zapewnić Zamawiającemu wgląd do tej ewidencji.
28. Wykonawca zapewni, wyposażenie stołów w komplet sztućców i serwetek do każdego posiłku oraz czyste obrusy. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania pomieszczenia po skończonych posiłkach jak również do wymiany obrusów i serwetek na czyste.
29. Wykonawca zgłasza Zamawiającemu konieczność prania wykorzystywanych przez Wykonawcę obrusów nie rzadziej niż raz w tygodniu. W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek zebrać obrusy ze stołów i przekazać je wyznaczonym pracownikom Zamawiającego. Następnie Wykonawca odbiera od Zamawiającego czyste obrusy i rozkłada je na stołach.
30. Zamawiający nie dopuszcza wynajmowania stołówki przez Wykonawcę.
31. Wykonawca ma obowiązek wskazania upoważnionej przez siebie osoby, która w jego imieniu będzie reprezentowała Wykonawcę, w tym składała i odbierała oświadczenia woli i wiedzy oraz dokonywała wiążących dla Wykonawcy ustaleń z Zamawiającym w przypadkach, gdy Wykonawca nie będzie obecny osobiście w siedzibie Zamawiającego – w takim wypadku Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokument pełnomocnictwa dla tej osoby. W wykonaniu powyższego obowiązku Wykonawca upoważnia .....do kontaktu z Zamawiającym.
32. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia w składzie personelu kuchni zatrudnienia:
  - 1) szefa kuchni, który posiada przynajmniej:
    - b) zawodowe wykształcenie gastronomiczne
    - c) i doświadczenie zawodowe (przynajmniej rok) na stanowisku szefa kuchni lub zastępcy szefa kuchni,
  - 2) minimum jednej osoby, która posiada przynajmniej:
    - a) zawodowe wykształcenie gastronomiczne
    - b) i doświadczenie zawodowe (przynajmniej 6 miesięcy) na stanowisku kucharza

## § 6.

1. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 11.00 dnia poprzedniego i korygowana do godziny 8.00 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja).
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości usług świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie:
  - 1) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych;
  - 2) stosowanych surowców, w tym ich jakości, świadectwa ich pochodzenia, przebiegu procesów technologicznych;
  - 3) czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, stosowania wymaganej odzieży roboczej oraz czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni;
  - 4) zużycia mediów;

- 5) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków;
  - 6) przestrzegania przez Wykonawcę gramatury posiłków oraz ich zgodności jadłospisem;
  - 7) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
3. Uwagi i zastrzeżenia będą składane pisemnie przez Zamawiającego Wykonawcy lub osobie przez niego upoważnionej. Wykonawca w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego usuwa wskazane mu uchybienia. W przypadku, gdy Wykonawca kwestionuje wskazane mu przez Zamawiającego uchybienia Wykonawca najpierw w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego usuwa wskazane mu uchybienia, po czym ma możliwość przedstawienia Zamawiającemu swojego stanowiska na piśmie. W takiej sytuacji strony wspólnie podejmą stosowne ustalenia w celu podjęcia działań zaradczych na przyszłość. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. Wykonawca zobowiązany jest umożliwić i współdziałać w przeprowadzanej przez pracowników Zamawiającego kontroli.
  4. Zakwestionowane przez pracownika Zamawiającego posiłki pod względem ilości, jakości lub niezgodności z jadłospisem podlegają natychmiastowej wymianie przez Wykonawcę.
  5. Jeżeli Wykonawca nie wymieni zakwestionowanych posiłków w terminie ich podania, Zamawiający może dokonać zamówienia posiłku zastępczego lub uzupełniającego i pomniejszyć wynagrodzenie Wykonawcy o koszt tego posiłku zastępczego.
  6. Jeżeli w przypadku kontroli przez Zamawiającego, Zamawiający stwierdzi niedobory ilościowe, jakościowe, wagowe lub innego rodzaju w co najmniej 10 porcjach posiłków, Zamawiający uznaje, że niedobór dotyczy wszystkich tego rodzaju posiłków przygotowanych danego dnia dla wszystkich mieszkańców Domu lub uczestników Dziennego Domu spożywających tego rodzaju posiłek danego dnia. Przez rodzaj posiłku rozumie się odpowiednio śniadanie, obiad lub kolację dla mieszkańców Domu lub uczestników Dziennego Domu.

#### § 7.

1. Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności powstałych w wyniku wykonywania Umowy bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu Umowy.

#### § 8.

1. Wykonawcy z tytułu czynności określonych Umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie będące sumą dwóch następujących iloczynów:
  - 1) Cena brutto jednego osobodnia żywienia w Domu **x (razy)** ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu posiłków niezakwestionowanych przez Zamawiającego,
  - 2) Cena brutto jednego osobodnia żywienia w Dziennym Domu **x (razy)** ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu posiłków niezakwestionowanych przez Zamawiającego.
2. Strony ustalają, że maksymalne wynagrodzenie za wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania Umowy wynosić będzie brutto ..... zł, słownie złotych: ..... Wynagrodzenie to zaspokaja wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu wykonania wszystkich zobowiązań Wykonawcy wynikających z Umowy.
3. W przypadku niewykorzystania przez mieszkańca Domu całego osobodnia żywienia, do rozliczeń przyjmuje się:
  - 1) wartość śniadania - 24% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
  - 2) wartość obiadu - 52% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
  - 3) wartość kolacji - 24% ceny brutto jednego osobodnia żywienia.
4. W przypadku niewykorzystania przez uczestnika Dziennego Domu osobodnia żywienia, do rozliczeń przyjmuje się wartość obiadu – 100% ceny brutto jednego osobodnia żywienia (uczestnik Dziennego Domu spożywa jeden posiłek).
5. Na podstawie art. 433 pkt 4 ustawy Pzp Strony ustalają, że jeżeli liczba mieszkańców i uczestników będzie niższa niż wskazana w § 4 ust. 6 liczba wynosząca 110, Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za liczbę osób faktycznie objętych usługą w danym miesiącu, z uwzględnieniem ilości dni faktycznego świadczenia usługi, jednak nie mniej niż 70 % maksymalnej ceny w danym miesiącu za posiłki przygotowane dla Mieszkańców Domu, oraz Uczestników Dziennego Domu.
6. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych posiłków, co do których Zamawiający nie zgłosił zastrzeżeń ilościowych, wagowych lub innego rodzaju.

7. Wypłata wynagrodzenia będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 21 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej pod względem formalno- rachunkowym faktury Wykonawcy, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
8. Do faktury zostanie dołączona miesięczna specyfikacja ilości wydanych posiłków, o których mowa w Umowie.
9. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie z wynagrodzenia kwot należnych Zamawiającemu od Wykonawcy z tytułu czynszu za najem pomieszczeń kuchni, najem wyposażenia i sprzętu kuchni, kosztów eksploatacyjnych, opłat, o których mowa w § 3 ust. 1 i 2 oraz § 4 ust. 1 umowy najmu oraz innych obciążeń Wykonawcy wynikających z umowy najmu.
10. Dniem zapłaty wynagrodzenia jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

#### **§ 9.**

1. Na podstawie art. 95 ust. 1 Ustawy Pzp Zamawiający wymaga, aby w okresie obowiązywania Umowy osoby, o których mowa w § 5 ust. 32, zatrudnione były na podstawie umowy o pracę w rozumieniu Kodeksu pracy.
2. Na podstawie art. 438 ust. 2 pkt 2 Ustawy Pzp Wykonawca oświadcza, że osoby, o których mowa w § 5 ust. 32, są zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu Kodeksu pracy.
3. W dniu zawarcia Umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu imienną listę osób, o których mowa w ustępie poprzedzającym, ze wskazaniem czynności, jakie będą one wykonywać.
4. Zamawiający na każdym etapie realizacji Umowy ma prawo do zweryfikowania oświadczenia Wykonawcy dotyczącego formy zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1.
5. W celu zweryfikowania oświadczenia Wykonawcy dotyczącego formy zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1, Zamawiający uprawniony jest do:
  - 1) żądania kopii zanonimizowanych umów o pracę pracowników, o których mowa w ust. 1,
  - 2) zwrócenia się do właściwego inspektoratu pracy o przeprowadzenie kontroli.
6. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący prace będą posiadali aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne, określone w przepisach prawa.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłowe wyposażenie pracowników wykonujących prace oraz za ich bezpieczeństwo w trakcie wykonywania przedmiotu Umowy.
8. Wykonawca zobowiązuje się poinformować Zamawiającego w formie pisemnej o zmianie pracownika wskazanego w liście, o której mowa w ust. 3, w terminie 7 dni od zaistnienia takiej zmiany. Postanowienie § 16 ust. 1 pkt 1 w związku z ust. 2 pkt 1 stosuje się.
9. Zatrudnienie osób, o których mowa w ust. 1, powinno trwać nieprzerwanie przez cały okres wykonywania tych czynności na rzecz Wykonawcy (będącego pracodawcą), świadczonych w wyznaczonym przez niego miejscu i czasie oraz pod jego kierownictwem. Wykonawca, może zastąpić zatrudnioną osobę inną osobą, pod warunkiem, że spełniony zostanie wobec tej osoby warunek wskazany w ust. 1.

#### **§ 10.**

Wykonawca będzie zobowiązany do:

- 1) wywozu odpadów komunalnych i resztek pokonsumpcyjnych oraz zawarcia stosownej umowy z właściwym podmiotem. Zamawiający wyraża zgodę na umieszczenie kontenera na odpady komunalne Wykonawcy na terenie należącym do Zamawiającego pod warunkiem jego odpowiedniego oznakowania i zachowania estetyki na użytkowanej powierzchni zewnętrznej;
- 2) oczyszczenia raz w okresie obowiązywania Umowy odstojnika osadów kuchennych.

#### **§ 11.**

1. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek stosowania wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń organów sanitarno-epidemiologicznych jak również wprowadzenie i utrzymanie standardów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca.
2. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia i podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra



Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

3. W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych, najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.

#### § 12.

1. W dniu ..... r. Wykonawca zostanie wprowadzony przez Zamawiającego do pomieszczeń, w których będzie świadczył usługę objętą Umową.
2. Wykonawca ma obowiązek podpisania z Zamawiającym w dniu ..... r. protokołu zdawczo-odbiorczego przekazania Wykonawcy pomieszczeń, o których mowa w ust. 1, oraz sprzętu i wyposażenia wskazanego w załączniku do protokołu zdawczo-odbiorczego. Wykonawca przyjmuje do wiadomości i akceptuje fakt, iż w okresie od ..... r. pomieszczenia, o których mowa w ust 1, oraz znajdujące się w nich sprzęt i wyposażenie będą używane przez ..... na podstawie zawartej z nią przez Zamawiającego umowy nr ..... i umowy nr ZAG.....
3. W dniu ..... r. Zamawiający zobowiązuje się udostępnić Wykonawcy dwa pomieszczenia w celu umożliwienia Wykonawcy dokonania wszelkich czynności przygotowujących do rozpoczęcia w dniu ..... r. świadczenia usługi objętej Umową.
4. Fakt przekazania kluczy Wykonawcy zostanie odnotowany w protokole, o którym mowa w § 1 ust. 2 umowy najmu.

#### § 13.

Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania Umowy w wysokości 5 % ceny całkowitej podanej w ofercie Wykonawcy tj. kwotę: ..... zł słownie: ..... w formie .....

#### § 14.

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań umownych Zamawiający uprawniony jest do naliczenia Wykonawcy kar umownych w następujących przypadkach i wysokości:
  - 1) Zamawiający odstąpił od Umowy lub rozwiązał Umowę lub umowę najmu bez zachowania okresu wypowiedzenia - w wysokości 10% wartości Umowy brutto, o której mowa w § 8 ust.2;
  - 2) Wykonawca pozostaje w zwłoce w przedłożeniu jadłospisu, o którym mowa w § 5 ust. 15 zd. 1, w stosunku do terminu wskazanego w § 5 ust. 15 zd. 1 (tj. w terminie 5 dni przed terminem, w którym jadłospis ma być zastosowany) - w wysokości 100 zł za każdy dzień zwłoki;
  - 3) Wykonawca zmieni jadłospis bez akceptacji zmiany jadłospisu przez Zamawiającego wymaganej na podstawie § 5 ust. 15 - w wysokości 100 zł za każdy przypadek takiej zmiany;
  - 4) Wykonawca pozostaje w zwłoce z wywieszeniem jadłospisu, o którym mowa w § 5 ust. 15 zd. 4, w stosunku do terminu wskazanego w § 5 ust. 15 zd. 4 (tj. w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany) - w wysokości 50 zł za każdy dzień zwłoki;
  - 5) Wykonawca nie dotrzyma którejkolwiek pory wydawania posiłków określonych w § 4 ust. 1 lub 7 (**Zwrot „lub 7” zostanie wprowadzony do Umowy w przypadku, gdy Umowa zawiera § 4 ust. 7**) – w wysokości 600 zł za każdy przypadek niedotrzymania pory wydawania posiłku;
  - 6) Wykonawca pozostaje w zwłoce z poinformowaniem Zamawiającego o zmianie pracownika wskazanego w liście, o której mowa w § 9 ust. 2, w stosunku do terminu, o którym mowa w § 9 ust.7 (7 dni od zaistnienia takiej zmiany) – w wysokości 150 zł za każdy dzień zwłoki;
  - 7) Wykonawca nie przygotował dla uczestników Dziennego Domu śniadania, z produktów dostarczonych każdorazowo przez Zamawiającego lub nie sprzątnął pomieszczenia stołówek po posiłku tj. nie wyczyścił stołów, krzeseł oraz podłogi– w wysokości 50 zł za każdy przypadek nie przygotowania dla uczestników Dziennego Domu śniadania, z produktów

dostarczonych każdorazowo przez Zamawiającego lub nie sprzątnięcia pomieszczenia stołówki po posiłku tj. nie wyczyszczenia stołów, krzeseł oraz podłogi

- przy czym naliczenie kary na podstawie ust. 1 pkt 2 wyłącza naliczenie kary na podstawie ust. 1 pkt 4.

2. Jeżeli wysokość szkody poniesionej przez Zamawiającego w następstwie niewykonania albo nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę byłaby wyższa, aniżeli suma przysługujących mu z tego tytułu kar umownych, Zamawiający może na zasadach ogólnych dochodzić od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
3. Strony ustalają, że Wykonawca upoważnia Zamawiającego do potrącenia wierzytelności Zamawiającego z tytułu zapłaty kar umownych z wierzytelnością Wykonawcy z tytułu zapłaty wynagrodzenia określonego w fakturze wystawionej przez Wykonawcę.
4. W przypadku braku możliwości dokonania potrącenia, o którym mowa w ust. 4, kara umowna zostanie zapłacona w terminie do 14 dni od dnia doręczenia pisemnego wezwania do zapłaty na wskazany w komparycji Umowy adres Wykonawcy.
5. Łączna wysokość naliczanych kar ze wszystkich tytułów określonych w Umowie nie przekroczy 30% wysokości wynagrodzenia, o którym mowa w § 8 ust. 2.

#### **§ 15.**

1. Zamawiający może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, tj. bez zachowania okresu wypowiedzenia, z ważnych powodów, między innymi, gdy Wykonawca:
  - 1) mimo wcześniejszego dwukrotnego pisemnego upomnienia skierowanego przez Zamawiającego do Wykonawcy, informującego o fakcie nie wywiązywania się z obowiązków nałożonych na niego Umową lub umową najmu, nadal nie wywiązuje się z obowiązków umownych;
  - 2) odmówił poddania się kontroli Zamawiającego lub uprawnionej instytucji;
  - 3) nie usunął nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku kontroli,
  - 4) nie przystąpił do realizacji przedmiotu Umowy oraz nie rozpoczął jego realizacji pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;
  - 5) przerwał świadczenie usług na rzecz Zamawiającego na okres 24 godzin lub dłużej;
  - 6) nie przedłużył ważności polisy ubezpieczeniowej;
  - 7) dokonał cesji praw lub zobowiązań z Umowy bez zgody Zamawiającego.
2. Ponadto Zamawiający może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, gdy zostanie złożony wniosek o ogłoszenie upadłości Wykonawcy lub gdy Wykonawca złoży w sądzie oświadczenie o wszczęciu postępowania naprawczego.
3. W każdym przypadku rozwiązania Umowy przed upływem okresu, na jaki Umowa została zawarta, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej części Umowy.

#### **§ 16.**

1. Zmiana postanowień zawartej Umowy może dotyczyć:
  - 1) zmiany osób wskazanych w liście, o której mowa w § 9 ust. 2,
  - 2) warunków i terminów płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy,
  - 3) wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
2. Zmiany, o których mowa w ust. 1, mogą nastąpić w następujących przypadkach:
  - 1) w zakresie pkt 1 - gdy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy osoby te nie mogą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, pod warunkiem, że Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji osoby z takimi samymi lub wyższymi kwalifikacjami,
  - 2) w zakresie pkt 2 - w przypadku wystąpienia „siły wyższej”. Pod pojęciem siły wyższej Zamawiający rozumie okoliczności, które pomimo zachowania należytej staranności są nieprzewidywalne oraz, którym nie można zapobiec lub przeciwstawić się skutecznie,
  - 3) w zakresie pkt 3 - w przypadku:
    - a) ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług,
    - b) ustawowej zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
    - c) ustawowej zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę,
    - d) zmiany wskaźnika wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych, o której mowa w § 7 ust.1.
3. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

4. Wykonawca wnioskujący o zmianę Umowy przedkłada Zamawiającemu pisemne uzasadnienie konieczności wprowadzenia zmian do Umowy.

#### **§ 17.**

1. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca ma obowiązek posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej obejmujące zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności obejmujące wadliwe wykonanie usług i odpowiedzialność za szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu, na sumę ubezpieczenia nie niższą niż 250.000,00 zł (słownie złotych: dwieście pięćdziesiąt tysięcy złotych).
2. Wykonawca zapewni ciągłość ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1, przez cały okres obowiązywania Umowy. W tym celu Wykonawca przedłoży Zamawiającemu pierwszą polisę ubezpieczenia ważną przez okres co najmniej 6 miesięcy od daty zawarcia Umowy, zaś kolejne polisy Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu najpóźniej w terminie do 7 dni przed upływem ważności poprzedniej polisy.
3. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć w dniu zawarcia Umowy uwierzytelnioną kopię aktualnej polisy ubezpieczeniowej, o której mowa w ust. 1.

#### **§ 18**

1. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie między innymi przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Pzp.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle Umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

#### **§ 19.**

**(postanowienia § 19 zostaną wprowadzone do Umowy wyłącznie w przypadku jej zawarcia z osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą)**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 RODO, Zamawiający informuje a Wykonawca oświadcza, iż został poinformowany o tym, że:

- 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Dom Pomocy Społecznej „Ostoja” w Gdańsku, ul. Hoża 4. Pozostałe dane kontaktowe to: [ostoja@dpsostoja.gda.pl](mailto:ostoja@dpsostoja.gda.pl);
- 2) dane kontaktowe inspektora ochrony danych to e-mail: [iod@dpsostoja.gda.pl](mailto:iod@dpsostoja.gda.pl)
- 3) dane osobowe Wykonawcy przetwarzane będą w celu realizacji Umowy, na podstawie art. 6 ust.1 lit. b RODO oraz rozliczeń finansowo – księgowych i w celach archiwizacyjnych, na podstawie art. 6 ust.1 lit c RODO;
- 4) dane osobowe Wykonawcy będą przekazywane innym podmiotom, którym zlecane są usługi związane z przetwarzaniem danych osobowych, w szczególności podmiotom wspierającym systemy informatyczne, realizującym obsługę prawną, podmiotom kontrolującym lub audytowym w celu weryfikacji prawidłowej realizacji Umowy. Takie podmioty będą przetwarzać dane na podstawie umowy z Zamawiającym i tylko zgodnie z poleceniami Zamawiającego. Ponadto w zakresie stanowiącym informację publiczną dane będą ujawniane każdemu zainteresowanemu taką informacją lub publikowane w BIP;
- 5) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane do czasu zakończenia obowiązującego Zamawiającego okresu archiwizacji;
- 6) Wykonawca posiada prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania;
- 7) Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
- 8) podanie przez Wykonawcę danych osobowych jest warunkiem zawarcia Umowy. Wykonawca jest zobowiązany do ich podania, a konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak możliwości zawarcia i realizacji Umowy.

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**