*Załącznik Nr 6 do SWZ*

*PROJEKT UMOWY*

# **Umowa Nr … /2024**

zawarta w dniu **......................................... 2024 roku** w Rawiczu, pomiędzy:

**Powiatem Rawickim** reprezentowanym przez **Powiatowe Centrum Usług Wspólnych w Rawiczu,** z siedzibą przy ul. Mikołaja Kopernika 4, 63-900 Rawicz**,** w imieniu którego działa *Pani Urszula Stefaniak – Dyrektor*, przy kontrasygnacie *Głównego Księgowego Domu Pomocy Społecznej   
w Osieku – Pani Heleny Kapała*, zwanym dalej w umowie ,,**Zamawiającym**”, działającym w imieniu i na rzecz: **Domu Pomocy Społecznej w Osieku**, Osiek 54, 63-920 Pakosław, zwanym dalej „***Jednostką realizującą***”

a

…....................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

zwanym dalej „***Wykonawcą*”,**

łącznie zwanymi **„*Stronami*”.**

Zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320), zwaną dalej „*ustawą Pzp*”, po rozstrzygnięciu postępowania przeprowadzonego w trybie podstawowym z możliwością negocjacji, zgodnie z art. 275 pkt 2 ustawy Pzp, na zadanie pn.: **Usługa gotowania i dystrybucji posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Osieku *–*** Strony zawierają niniejszą umowę, zwaną dalej „Umową”, o następującej treści :

**§ 1**

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia całodziennego wyżywienia mieszkańcom Jednostki realizującej w terminie od 1 stycznia 2025 r.   
   do 31 grudnia 2025 roku.
2. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot umowy, o którym mowa w ust. 1, nieprzerwanie przez cały czas trwania umowy, co oznacza konieczność zapewnienia całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia, bez względu na to czy są to dni ustawowo wolne od pracy czy robocze.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość zlecenia w czasie trwania niniejszej umowy części zamówienia innym podwykonawcom, po wcześniejszym pisemnym zgłoszeniu Zamawiającemu zakresu podzlecanych prac.
4. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za prace,   
   które wykonuje przy pomocy podwykonawców.

**§ 2**

1. Przedmiotem umowy, o którym mowa w § 1 jest usługa gotowania i dystrybucji posiłków dla mieszkańców Jednostki realizującej.
2. Oferent wykonujący usługę gastronomiczną winien przygotować całodobowe wyżywienie dla **100** mieszkańców, tj. osób przewlekle psychicznie chorych (ilość posiłków dzienna z tolerancją: – 15 % maksymalnego stanu mieszkańców).
3. Podstawą żywienia mieszkańców jest dieta normalna, a także inne rodzaje diet, o których mowa w ust. 13, przy czym Jednostka realizująca będzie informować na bieżąco Wykonawcę o tym, ile posiłków z danego rodzaju diety będzie zamawiane. Wykonawca w ramach dziennego zestawu dla jednej osoby (bez względu na rodzaj diety) jest zobowiązany przygotować 4 posiłki, tj.: śniadanie, obiad, kolację oraz posiłek dodatkowy (podwieczorek). Należy uwzględnić przygotowywanie posiłków w okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości z uwzględnieniem tradycyjnych potraw. Przygotowanie posiłków dla mieszkańców powinno być oparte na nomenklaturze diet obowiązujących przy żywieniu różnych jednostek chorobowych.
4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przestrzeganie zaleceń dietetycznych Jednostki realizującej w zakresie poszczególnych rodzajów diet.
5. Przygotowane posiłki Wykonawca dostarczy do poszczególnych części Jednostki realizującej:
6. Pałac - dla 41 osób,
7. Nowy Pawilon – dla 43 osób,
8. budynek administracyjno - mieszkalny – dla 16 osób,

z zastrzeżeniem § 2 ust. 2 niniejszej umowy.

1. W ramach przedmiotu umowy oraz przyszłego wynagrodzenia Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie   
   oraz dostarczy je i wniesie do pomieszczeń wskazanych przez Jednostkę realizującą.
2. Roznoszeniem posiłków między mieszkańcami zajmą się pracownicy Jednostki realizującej.
3. Jednostka realizująca zastrzega sobie, w trakcie realizacji umowy, prawo dostępu   
   do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
4. Jednostka realizująca zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowania posiłków i ich sposobu dostawy, szczególnie do kontroli jakościowej i ilościowej zgodności dostarczonego cateringu z przedmiotem zamówienia.
5. Pracownicy realizujący usługi przygotowywania i dowożenia posiłków, powinni przez cały czas obowiązywania niniejszej umowy posiadać aktualne badania sanitarne umożliwiające wykonywanie pracy przy przygotowywaniu i przewożeniu posiłków oraz przestrzegać wszystkich zasad higieny obowiązujących w zakresie żywienia.
6. Wykonawca zobowiązuje się zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego do pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku. Próbki każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane są pod koniec okresu porcjowania w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych, przy czym nie mniej niż 150 g   
   w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, wyrobów garmażeryjnych, sałatek. Wykonawca będzie pobierać, oznakowywać   
   i przechowywać próbki przez co najmniej 3 dni w sposób opisany w w/w rozporządzeniu.
7. Wykonawca zobowiązuje się umożliwić Jednostce realizującej (na każde żądanie) przeprowadzenie kontroli w zakresie wykonywanych czynności opisanych w ust. 11.
8. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
9. Dostawa posiłków powinna odbywać się codziennie w sposób zapewniający świeżość, jakość i estetyczny wygląd posiłków, w ilości podanej przez upoważnionego pracownika Jednostki realizującej według zasad podanych poniżej.
10. Zastosowane diety:
11. normalna,
12. lekkostrawna,
13. wysokobiałkowa,
14. niskobiałkowa,
15. wysokokaloryczna,
16. niskokaloryczna,
17. wątrobowa, niskotłuszczowa,
18. cukrzycowa,
19. małosolna,
20. wrzodowa,
21. płynna papkowata,
22. redukująca,
23. dieta bezglutenowa,
24. dieta przemielona,
25. dieta ubogo purynowa,
26. dla chorego na fenyloketonurię.

Rodzaje diet mogą ulec zmianie w przypadku dodatkowych zaleceń lekarskich, które są w tym zakresie wiążące, o czym Jednostka realizująca będzie informować Wykonawcę   
z wyprzedzeniem dwóch dni roboczych.

W cenie posiłków należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych.

1. Zasady realizacji usług przygotowywania i dostarczania posiłków (catering):
2. Wykonawca oświadcza, że dysponuje lokalem, w którym przygotowywane będą posiłki z zezwoleniem/ opinią sanitarno - epidemiologiczną potwierdzającą, że pomieszczenia spełniają wymogi niezbędne do prawidłowego świadczenia usług objętych niniejsza umową i specyfikacją;
3. Wykonawca i Jednostka realizująca przed rozpoczęciem realizacji umowy wskażą osoby, które będą ich reprezentować, wraz z podaniem ich adresów e-mail oraz numerów telefonów;
4. Wykonawca z dwudniowym wyprzedzeniem przed rozpoczęciem jego obowiązywania, przekazywać będzie Jednostce realizującej, w formie elektronicznej ,,Jadłospis dekadowy”. W Jadłospisie dekadowym należy uwzględnić 4 dni posiłków mięsnych, 2 dni posiłków półmięsnych, 3 dni posiłków jarskich, 1 dzień dań rybnych, 2 razy w dekadzie na podwieczorek ciasto (np. placek drożdżowy, babka, itp.) Posiłki muszą uwzględniać sezonowość produktów oraz być zgodne z aktualnymi normami żywieniowymi wydanymi przez Instytut Żywienia i Żywności znowelizowanymi w 2017 r.;
5. upoważnieni pracowni Jednostki realizującej z wyprzedzeniem jednego dnia do godz. 9:00 przekażą Wykonawcy liczbę osób żywionych na określony dzień realizacji z uwzględnieniem diet. Ewentualne zmiany, których Zamawiający nie mógł przewidzieć wcześniej, przekazywane będą w dniu poprzedzającym dostawy do godz. 9:00 telefonicznie lub drogą elektroniczną (mailowo) z zastrzeżeniem, że ustalenia telefoniczne zawsze będą potwierdzane drogą elektroniczną (mailowo);
6. Wykonawca dostarczać będzie posiłki 2 razy dziennie z zastrzeżeniem, iż w sytuacji, jeżeli kolacja będzie wydawana w postaci ciepłego posiłku, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki 3 razy dziennie, własnym transportem do Jednostki realizującej, aby zapewnić wydanie na czas pensjonariuszom:

- śniadania o godz. 7.30 - 8.00,

- obiadu i podwieczorku o godz.12.30 - 13.00,

- kolacji o godz. 17.00 - 18.00,

w związku z powyższym Zamawiający zastrzega, iż posiłki muszą być dostarczone przed godziną:

- 7.30 w przypadku śniadania,

- 12.30 w przypadku obiadu i podwieczorku,

- 17.00 w przypadku kolacji.

Zamawiający zwraca uwagę, iż wydanie pensjonariuszom posiłków, o których mowa powyżej, zajmuje około 30 minut;

1. posiłki powinny być dostarczane w pojemnikach GN zabezpieczonych w termoportach z zachowaniem ciągu termicznego. Każdy posiłek winien posiadać pisemną informację z nazwą Jednostki realizującej, nazwą posiłku, ilością, wskazaniem diety; upoważniony pracownik Jednostki realizującej odbierze dostarczone posiłki, sprawdzając zgodność ilościową, asortymentową oraz termiczną;
2. posiłki powinny być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, wartości kalorycznej i gramatury;
3. Wykonawca powinien dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków – posiłki powinny być świeże, smaczne i estetyczne oraz właściwie dobrane do wieku i diety pensjonariuszy Jednostki realizującej, z zachowaniem najwyższych standardów jakościowych;
4. produkty użyte do przygotowania posiłków mają być świeże oraz z ważnym terminem przydatności do spożycia;
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z naturalnych produktów, metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant;
6. w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł;
7. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić na bieżąco odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych, z zachowaniem wymogów Sanepidu;
8. dostawy muszą odbywać się pojazdami dopuszczonymi do przewodu żywności, które będą poddawane myciu i dezynfekcji, zgodnie z wdrożonym u Wykonawcy systemem HCCP, a osoby dostarczające posiłki muszą posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne potwierdzone zaświadczeniem lekarskim;
9. w okresie poprzedzającym święta Wielkiej Nocy i Bożego Narodzenia, w dniu wskazanym przez Jednostkę realizującą, Wykonawca przygotuje posiłek zgodnie z tradycją obchodzonych świąt. Jadłospis uzgodniony zostanie między stronami z co najmniej miesięcznym wyprzedzeniem;
10. Wykonawca usługi powinien dysponować odpowiednią wiedzą, kwalifikacjami, umiejętnościami oraz wystarczającymi środkami technicznymi niezbędnymi   
    do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy;
11. Wykonawca powinien wykonywać przedmiot zamówienia z należytą starannością oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz sanitarno-epidemiologicznymi;
12. Wykonawca zobowiązuje się, w ramach realizacji umowy, do uwzględnienia bieżących uwag i monitów Jednostki realizującej w zakresie żywienia, korekty Jadłospisu, sposobu serwowania posiłków, itp.
13. Gramatura:

Zamawiający zastrzega wskazaną gramaturę w niektórych gotowych posiłkach żywnościowych:

1. śniadanie, kolacja:

- herbata, kakao, kawa zbożowa – nie mniej niż 250 ml,

- masło o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82% w ilości nie mniej niż 20g/osobę,

- pieczywo różnorodne – nie mniej niż 120 g/osobę,

- wędliny – nie mniej niż 40 g/osobę,

- ser żółty, topiony – nie mniej niż 20 g/osobę,

- ser biały – nie mniej niż 40 g/osobę,

- pasta jajeczna – nie mniej niż 50 g/osobę,

- warzywo (ogórek, pomidor) – 30 g/osobę,

- sałatki – minimum 200 g/osobę,

- bigos, leczo – minimum 300 g/osobę,

- kiełbasa na ciepło – minimum 100 g/osobę,

- serdelki – 80-100 g/osobę,

- musztarda, keczup – minimum 25 g/osobę.

1. obiad:

- zupa – nie mniej niż 500 ml/osobę,

- mięso porcja – nie mniej niż 130 g/osobę,

- ryby – nie mniej niż 130 g/osobę,

- jajka sadzone, gotowane – nie niej niż 120 g/osobę,

- sosy – nie mniej niż 150 g/osobę,

- ziemniaki – nie mniej niż 250 g/osobę,

- kasze, ryż – nie mniej niż 250 g/osobę,

- makaron do II dania – nie mniej niż 250 g/osobę,

- surówki, warzywa – nie mniej niż 130 g/osobę,

- naleśniki, racuchy -nie mniej niż 270 g/osobę,

- placki ziemniaczane – nie mniej niż 200 g/osobę,

- pierogi – nie mniej niż 250 g/osobę,

- napoje – nie mniej niż 250 ml/osobę (kompot).

Do każdego posiłku powinien być dostarczony dodatek owocowo-warzywny.

Wykonawca dostarczając zupy z dodatkiem makaronu (np. rosół z makaronem), zobowiązany będzie dostarczyć makaron w osobnym pojemniku.

Rozdrobniona zielona pietruszka i koper, które przeznaczone są do zup lub ziemniaków, powinny być dostarczone w osobnych pojemnikach.

1. Reklamacje:
2. Jednostka realizująca ma prawo do złożenia reklamacji w przypadku ujawnienia przy odbiorze zamówionej partii posiłków wad jakościowych i/lub ilościowych powodujących, że dostarczone posiłki nie nadają się do spożycia lub nie spełniają wymagań określonych w umowie, w szczególności w zakresie:
   * + terminowości dostarczanych posiłków,
     + odpowiedniej temperatury i gramatury posiłków,
     + odpowiedniej wartości kalorycznej posiłków, norm żywnościowych i świeżości użytych produktów,
     + estetyki dostarczonych posiłków,
     + walorów smakowych,
     + liczby dostarczonych posiłków.
3. Reklamacja będzie składana telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej przez właściwego pracownika Jednostki realizującej. Reklamacja dokonana drogą telefoniczną będzie również zgłoszona drogą elektroniczną;
4. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do uzupełnienia ilościowego lub wymiany towaru wadliwego na towar bez wad po otrzymaniu informacji o reklamacji.   
   Pod pojęciem ,,niezwłocznie” rozumie się w przypadku posiłków – 1 godzinę.
5. Jednostkę realizującą i Wykonawcę podczas wykonywania umowy obowiązywać będą następujące procedury:
6. Jednostka realizująca przekazywać będzie Wykonawcy wykaz mieszkańców objętych posiłkami, wg rodzaju diet, do godz. 9.00 dnia poprzedniego;
7. Wykonawca ma obowiązek sporządzać jadłospis dekadowy, dla wszystkich rodzajów diet, o których mowa w § 2 ust. 13 pkt 2;
8. Jadłospis, o którym mowa w pkt 2 winien być sporządzony przez dietetyka zatrudnionego przez Wykonawcę i opatrzony jego podpisem.
9. Jadłospis, o którym mowa w pkt 2 podlega zatwierdzeniu przez Kierownika działu opiekuńczo – terapeutycznego Jednostki realizującej.
10. W jadłospisie, o którym mowa w pkt 2 należy wykazać wartość kaloryczną poszczególnych posiłków.
11. Wykonawca ma obowiązek sporządzać „Wykaz wydanych posiłków w dekadzie” zawierający:
12. określenie ilości wydanych posiłków w każdej dekadzie w danym miesiącu;
13. określenie ilości mieszkańców objętych pełnym zakresem posiłków (tj. śniadaniem, obiadem, kolacją i podwieczorkiem), a w przypadku mieszkańców niekorzystających   
    z całodziennego wyżywienia, ilości mieszkańców objętych danym rodzajem posiłków tj. śniadaniem, obiadem, kolacją, podwieczorkiem;
14. wykaz posiłków dekadowych, obejmuje miesiąc kalendarzowy i sporządzony jest przez Wykonawcę po jego upływie, stanowi on podstawę do obliczenia wynagrodzenia,
15. o którym mowa w § 5.
16. Przedstawicielem Jednostki realizującej w kontaktach z Wykonawcą, podczas wykonywania

umowy będzie: Kierownik działu opiekuńczo – terapeutycznego .

**§ 3**

1. Wykonawca zobowiązuje się do dołożenia należytej staranności przy realizacji przedmiotu umowy oraz do przestrzegania obowiązujących w tym zakresie przepisów i procedur sanitarnych.
2. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć się od odpowiedzialności cywilnej na czas trwania umowy za szkody wyrządzone podczas realizacji przedmiotu umowy w szczególności za szkody wyrządzone ewentualnym zatruciem pokarmowym.

**§ 4**

Wykonawca na własny koszt i we własnym zakresie zaopatruje się w surowce i materiały niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 ust. 1.

**§ 5**

1. Strony umowy zgodnie postanawiają, iż Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy przysługiwać będzie wynagrodzenie stanowiące iloczyn stawki dziennej **na jednego mieszkańca** w kwocie …..............zł netto +........%VAT w kwocie ………............ zł. = ………........zł brutto (słownie: ..............................................................................) i ilości mieszkańców objętych posiłkami w danym miesiącu.
2. Podstawę obliczenia wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 stanowi „Wykaz wydanych posiłków w danej dekadzie”, o którym mowa w § 2 ust 15, który podlega zatwierdzeniu przez Jednostkę realizującą w dniach 10, 20 i ostatniego dnia miesiąca.
3. Łączna wartość usług objętych umową nie przekroczy kwoty: ………………............ zł (brutto), słownie : ………………………………………………………….. zł … /100.
4. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą dokonywane w złotych polskich.

**§ 6**

1. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 5 płatne będzie po upływie każdej dekady w danym miesiącu, na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 7 dni od daty przedłożenia przez Wykonawcę na rzecz Jednostki realizującej poprawnie wystawionej pod względem merytorycznym i finansowym faktury, z zastrzeżeniem ust. 2
2. Wynagrodzenie za miesiąc grudzień wypłacone będzie w terminie do 27 grudnia, za ostatnią dekadę grudnia.
3. Faktury będą wystawiane na:

**Nabywca**: Powiat Rawicki, ul. Rynek 17, 63-900 Rawicz, NIP 699-19-32-379,

**Odbiorca (płatnik)**: Dom Pomocy Społecznej w Osieku, Osiek 54, 63-920 Pakosław.

1. Wierzytelność Wykonawcy z tytułu wykonania Umowy, może być przeniesiona na osobę trzecią w wyniku przelewu wierzytelności oraz na podstawie innego tytułu prawnego wyłącznie na podstawie uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej.

**§ 7**

* 1. Zamawiający dopuszcza – jeżeli uzna za uzasadnione – możliwość zmiany ustaleń zawartej

umowy w stosunku do treści oferty Wykonawcy, w następujących przypadkach:

1. ZMIANY OGÓLNE:
2. zmiana adresu/ (nazwy) firmy/ siedziby Zamawiającego/ Wykonawcy/ Podwykonawcy pismo zawiadamiające o zmianach, nie wymaga zawarcia aneksu do umowy,
3. przekształcenie Wykonawcy nieprowadzące do zmiany Wykonawcy za wyjątkiem wypadków niedozwolonych przepisami prawa powszechnie obowiązującego, zmianie podlegać będzie oznaczenie Wykonawcy wskutek przekształcenia,
4. powierzenie części zamówienia podwykonawcy, zmiana podwykonawcy lub rezygnacja z podwykonawcy, wprowadzenie nowego podwykonawcy w zakresie nieprzewidzianym w formularzu oferty, zmiana zakresu usług powierzonych podwykonawcy, zmiana zakresu prac, które wykonawca będzie wykonywał za pomocą podwykonawców.

W przypadku gdy dotychczasowy podwykonawca swoimi zasobami potwierdzał spełnienie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu nowy podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie musi spełniać warunki udziału w postępowaniu w takim samym zakresie jak dotychczasowy podwykonawca tj. pozwalający spełnić warunki podane w SWZ.

1. ZMIANA WYNAGRODZENIA:
2. zmiana przepisów o podatku od towarów i usług, Zmiana umowy w zakresie zmiany wynagrodzenia brutto wykonawcy; kwota zostanie zmieniona zgodnie ze zmianą stawki VAT,
3. zmiana stawki podatku od towarów i usług, wysokości minimalnego wynagrodzenia   
   za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne waloryzacja wynagrodzenia wykonawcy, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę, w sposób oraz na warunkach szczegółowo określonych we wzorze umowy, przy czym powołując się na Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 12 września 2024 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2025 r., oraz zapisy art. 224 ust. 3 pkt 4 ustawy Pzp, gdzie wskazano, iż wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dn. 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz.U. z 2023 r. poz. 1667) lub odrębnych przepisów właściwych dla spraw, z którymi związane jest realizowane zamówienie**, Zamawiający wymaga, aby do kalkulacji ceny oferty Wykonawca przyjął wartości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz stawki godzinowej w całym 2025 roku,** których wysokość została wskazana w rozporządzeniu powyżej,
4. warunków płatności z zastrzeżeniem, że zmiana ta będzie korzystna i niezbędna   
   dla Zamawiającego i innych niezbędnych zmian pod warunkiem, że są korzystne   
   dla Zamawiającego,
5. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w ust. 1, Zamawiającemu przysługuje prawo do zmiany ustaleń zawartej umowy w zakresie, który uzna za uzasadniony. Zmiana dokonana zostanie w formie pisemnego aneksu do umowy podpisanego przez Strony,   
   pod rygorem nieważności.
6. Zgodnie z art. 439 ustawy Pzp Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen towarów i usług konsumpcyjnych składających się na ofertę Wykonawcy oraz kosztów związanych z realizacją zamówienia z tym zastrzeżeniem, że:

* minimalny poziom, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia Wykonawcy wynosi 5% w stosunku do cen lub kosztów z miesiąca, w którym złożono ofertę Wykonawcy, lub w stosunku do cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z dnia zmiany wynagrodzenia Wykonawcy. Wolą stron umowy jest zapewnienie uzasadnionego wzrostu lub obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy, na jego uzasadniony pisemny wniosek celem zapewnienia wysokiej jakości realizacji umowy. Strony jednocześnie zgodnie zastrzegają, że zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić nie wcześniej, jak po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy,
* wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie w przypadku wzrostu lub obniżenia cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia mierzonych z wykorzystaniem kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszanych przez Główny Urząd Statystyczny w danym (aktualnym) kwartale, w porównaniu z poprzednim kwartałem. Warunkiem dokonania waloryzacji jest wykazanie przez Stronę, która jej żąda, że nastąpiła zmiana cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy łącznie o co najmniej 5% w stosunku do ceny oferty w postępowaniu,
* sposób określenia wpływu zmiany ceny lub kosztów na wartość wykonania zamówienia nastąpi na podstawie wniosku złożonego przez stronę wnioskującą o zmianę i dokumentów dołączonych do tego wniosku potwierdzających m.in. rzeczywiste zastosowanie materiałów lub kosztów związanych realizacją zamówienia, a także na podstawie komunikatów Prezesa GUS, o których mowa powyżej. Zmiana wynagrodzenia może nastąpić na podstawie pisemnego aneksu podpisanego przez obie Strony Umowy
* maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający, to łącznie 10% w stosunku do wartości całkowitego wynagrodzenia brutto oferty Wykonawcy,
* zmiana Umowy w zakresie zmiany wynagrodzenia z przyczyn określonych powyżejdotyczyła będzie wyłącznie płatności za dostawy, których w dniu zmiany jeszcze nie wykonano.

Obowiązek udowodnienia wpływu zmian, o których mowa powyżej na zmianę wynagrodzenia należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany Umowy przez Zamawiającego, z tym zastrzeżeniem, że wnioskującym o dokonanie zmian może być także Zamawiający.

1. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w ust. 3, Zamawiającemu przysługuje prawo do zmiany ustaleń zawartej umowy w zakresie, który uzna za uzasadniony. Zmiana dokonana zostanie w formie pisemnego aneksu do umowy podpisanego przez Strony,   
   pod rygorem nieważności.

**§ 8**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia od Wykonawcy kary umownej w przypadku odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy przez Wykonawcę z jego winy,   
   w szczególności w przypadkach opisanych w § 10, w wysokości 10 000,00 zł brutto.
2. Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w sytuacji nie dotrzymania przez Wykonawcę 7 dniowego terminu dostarczenia dokumentu potwierdzającego zatrudnienie pracowników na podstawie stosunku pracy, na zasadach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia, w wysokości 0,1 % wartości umowy brutto za każdy dzień zwłoki.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, ponad wartość zastrzeżonej kary umownej - do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający w wysokości 10 000,00 zł brutto.
5. Zamawiający zastrzega, iż łączna wysokość kar umownych jakich mogą względem siebie dochodzić strony wynosi 30 % wartości brutto niniejszej umowy.

**§ 9**

Umowa zostaje zawarta na czas określony **od dnia 1 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 roku.**

**§ 10**

Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy lub rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym bez zachowania terminów wypowiedzenia umowy, jeżeli:

1. nastąpi rozwiązanie firmy Wykonawcy lub zaprzestanie on działalności,
2. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
3. Wykonawca nie przystąpił do wykonania przedmiotu umowy w terminie, o którym mowa w § 9,
4. Wykonawca przerwał realizację umowy i nie realizuje jej przez choćby 1 dzień.

**§ 11**

1. Zamawiający realizując obowiązek informacyjny określony w art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: RODO) informuje:
   1. Dane osobowe Wykonawcy (imię, nazwisko, adres e-mail, nr telefonu) będą przetwarzane przez Zamawiającego w związku z realizacją umowy.
   2. Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Powiatowe Centrum Usług Wspólnych w Rawiczu, ul. Mikołaja Kopernika 4, 63-900 Rawicz, tel. 667 113 117.
   3. Dane osobowe Wykonawcy mogą być przekazywane podmiotom, za pomocą których Zamawiający realizuje postanowienia Umowy, w tym podmiotom utrzymującym infrastrukturę IT, podmiotom świadczącym usługi doradcze oraz prawne. Dane osobowe mogą zostać również udostępnione podmiotom i organom upoważnionym do przetwarzania tych danych na podstawie przepisów prawa.
   4. Wykonawcy przysługuje, na zasadach art. 15-21 RODO, prawo zgłoszenia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, żądania do nich dostępu, sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz przenoszenia danych.
   5. Dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane przez czas trwania Umowy, a po jej zakończeniu przez okres wynikający z przepisów o archiwizacji i przedawnieniu roszczeń.
   6. Wykonawcy przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.
   7. Podanie danych jest warunkiem zawarcia umowy, a ich niepodanie uniemożliwi zawarcie Umowy.
2. W celu wykonania obowiązków wynikających z Umowy każda ze Stron będzie przetwarzać dane osobowe osób reprezentujących drugą Stronę przy wykonywaniu umowy (imię, nazwisko, adres e-mail, nr telefonu). Każda ze Stron jest administratorem danych osobowych osób reprezentujących drugą Stronę przekazanych w związku z realizacją Umowy. Podstawą przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. b RODO.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wydania pracownikom zaangażowanym w realizację umowy upoważnienia zgodnie z wzorem określonym w Załączniku do umowy. Zamawiający podejmie proces przetwarzania danych osobowych osób reprezentujących Wykonawcę dopiero po okazaniu upoważnienia na adres siedziby Zamawiającego lub na adres poczty elektronicznej Zamawiającego lub w formie faksu na wskazany przez Zamawiającego numer telefonu.

**§ 12**

1. Umowa wchodzi w życie z dniem **1 stycznia 2025 r.**
2. Wszelkie spory wynikłe na tle obowiązywania niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego orzekającego według prawa polskiego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić zgodnie z § 7, za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
5. Umowę niniejszą sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego jeden otrzymuje Wykonawca a dwa Zamawiający.

Załączniki:

1. Nr 1 - Upoważnienie

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

*Załącznik nr 1 do Umowy Nr …/2024*

**Upoważnienie**

Z dniem ……………………………… upoważniam

Panią/Pana\*……………………………………………………………………………………

*(imi*ę *i nazwisko)*

do współdziałania przy realizacji Umowy Nr ..... /24 zawartej w dniu ....................... 2024 r. między:

*Powiatowym Centrum Usług Wspólnych w Rawiczu*, z siedzibą przy ul. M. Kopernika 4, 63-900 Rawicz, NIP 699-19-32-379 w imieniu którego działa Pani Urszula Stefaniak – Dyrektor, przy kontrasygnacie Głównego księgowego Domu Pomocy Społecznej w Osieku – Pani Heleny Kapała, zwanym dalej ,,Zamawiającym”, działającym w imieniu i na rzecz …………………………………., zwanej dalej „Jednostką realizującą”

a

……………………………………………………………………………………., NIP: ………………, reprezentowanym przez …………………………………………..,

zwanym dalej w umowie „Wykonawcą”

*..………………………………*

*podpis Wykonawcy*

Zamawiający realizując obowiązek informacyjny określony w art. 14 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: RODO) informuje:

Dane osobowe Upoważnionego do współdziałania przy realizacji Umowy (imię, nazwisko, adres e-mail, nr telefonu), zwanego dalej Upoważnionym, będą przetwarzane przez Zamawiającego w związku z realizacją umowy. Dane osobowe Upoważnionego Administrator uzyskał od Wykonawcy. Administratorem danych osobowych Upoważnionego jest Powiatowe Centrum Usług Wspólnych w Rawiczu reprezentowane przez Dyrektora p. Urszulę Stefaniak. Dane osobowe Upoważnionego mogą być przekazywane podmiotom, z pomocą których Zamawiający realizuje postanowienia Umowy, w tym podmiotom utrzymującym infrastrukturę IT, podmiotom świadczącym usługi doradcze oraz prawne. Dane osobowe mogą zostać również udostępnione podmiotom i organom upoważnionym do przetwarzania tych danych na podstawie przepisów prawa. Upoważnionemu przysługuje, na zasadach art. 15-21 RODO, prawo zgłoszenia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, żądania do nich dostępu, sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz przenoszenia danych. Dane osobowe Upoważnionego będą przechowywane przez czas trwania Umowy, a po jej zakończeniu przez okres wynikający z przepisów o archiwizacji i przedawnieniu roszczeń. Upoważnionemu przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa. Podanie danych jest warunkiem umownym, a ich niepodanie uniemożliwi współdziałania przy realizacji Umowy.