**UMOWA NR**

**566/CKNI/BSU/2023**

zawarta w Łodzi w dniu ………………………………..2023 r. pomiędzy:

**„EC1 Łódź – Miasto Kultury” w Łodzi**, ul. Targowa 1/3, 90-022 Łódź, (adres do korespondencji,: ul. Juliana Tuwima 46, 90-021 Łódź) NIP: 7251972744, REGON: 100522238, wpisane pod nr RIK/2/2008 do Rejestru Instytucji Kultury prowadzonego przez Urząd Miasta Łodzi, zwane dalej „**Zamawiającym**”, które reprezentuje: **Dyrektor - Błażej Moder**

a

zwany/zwaną w dalszej części umowy **„Wykonawcą”.**

Działając na podstawie art. 2 ust. 1 pkt. 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) została zawarta umowa o następującej treści:

# **§ 1 Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie na rzecz Zamawiającego kompleksowej usługi cateringowej podczas dwóch wydarzeń jakimi są:
2. Uroczyste Otwarcie Centrum Komiksu i Narracji Interaktywnej i wernisaż wystawy Grzegorza Rosińskiego w EC1 ( Hala Maszyn) w dniu 06.10.2023 dla 300 osób
3. 34. Międzynarodowego Festiwalu Komiksu i Gier organizowanego w dniach 07-08.10.2023 r. dla około 75 osób (07.10.23) i 55 osób (08.10.2023)

zwanych dalej „Usługą”.

1. Usługa określona w ust. 1 pkt. 1) realizowana będzie dla maksymalnie 300 uczestników i będzie świadczona w przestrzeni Hali Maszyn w Ec1.
2. Usługa określona w ust. 1 pkt. 2) realizowana będzie dla maksymalnie 75 uczestników i będzie świadczona w uzgodnionych przez Zamawiającego i Wykonawcę przestrzeniach Hali Widowiskowo – Sportowej SPORT ARENA w Łodzi przy Al. ks. bp. Władysława Bandurskiego 7, 94-020 Łódź.
3. Usługi obejmować będą:
   1. przygotowanie i dostarczenie przekąsek, dań na ciepło, deserów oraz innych dodatków zgodnie  
      z Załącznikiem nr 1 dla usługi opisanej w ust. 1 pkt. 1)
   2. przygotowanie i dostarczenie przekąsek, dań na ciepło, deserów oraz innych dodatków zgodnie z Załącznikiem nr 2 dla usługi opisanej w ust. 1 pkt. 2)

4. Ponadto w ramach obu usług Wykonawca zapewni:

1) zapewnienie napojów;

2) zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej;

* 1. dostarczenie: stołów bufetowych, zastawy stołowej, a także innego sprzętu i materiałów niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy, rozstawienie elementów zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego, sprzątnięcie oraz ich odbiór po zakończeniu realizacji Usługi;
  2. przygotowanie materiałów drukowanych w tym menu, list alergenów, dań wege.

1. Szczegółowe wymogi dotyczące rodzaju i terminów serwowania posiłków w ramach usługi, zostały określone w **Załącznikach nr 1-2 do umowy.**

# **§ 2 Sposób wykonania przedmiotu umowy**

1. W ramach realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usług na najwyższym poziomie, w szczególności zapewnienia, iż:
2. dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, odpowiedniej jakości oraz, że zostaną przygotowane w dniu ich dostarczenia;
3. obsługa będzie świadczona na najwyższym poziomie, zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami, w tym zakresie obowiązującymi (dotyczy to w szczególności kultury obsługi przez personel kelnerski).
4. W trakcie wykonywania Usług Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzania jakości i ilości dostarczonych posiłków, jak również jakości pracy personelu Wykonawcy, wykonującego Usługę.
5. W celu obsługi gastronomicznej gości specjalnych Wydarzenia organizowanego przez Zamawiającego, Zamawiający zamawia usługę gastronomiczną i dodatkowe usługi, według poniżej podanej specyfikacji:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Miejsce/data | Ilość usług | Ilość osób | Opis usługi | Cena jednostkowa netto [PLN/os.] | Cena jednostkowa brutto [PLN/os.] | Suma netto [PLN] | Suma brutto  [PLN] |
| Otwarcie CKNI Hala Maszyn ( foyer)  06.10.2023 | 1 | 300 | Bankiet przekąski 8% |  |  |  |  |
| j.w | 1 | 300 | Napoje ciepłe, chłodzące, alkoholowe 23% |  |  |  |  |
| 34. MFKIG hala SPORT ARENA Piętro konferencyjne 07.10.2023 **(usł. gastronomiczna)** | 1 | 75 | Przerwa kawowa (desery), tartinki, dania gorące 8% |  |  |  |  |
| j.w. | 1 | 75 | Napoje 23% |  |  |  |  |
| 34. MFKIG hala SPORT ARENA Piętro konferencyjne 08.10.2023 **(usł. gastronomiczna)** | 1 | 55 | Przerwa kawowa (desery), tartinki, dania gorące 8% |  |  |  |  |
| j.w. | 1 | 55 | Napoje 23% |  |  |  |  |
| Łącznie | | | | | |  |  |

**§3 Warunki anulowania usług gastronomicznych**

1. Jeżeli wskutek wydania przez jakikolwiek organ lub instytucję publiczną zaleceń, obostrzeń, lub powszechnie obowiązujących przepisów, w skutek których realizacja Wydarzenia będzie niemożliwa, będzie uprawnione do złożenia oświadczenia o rezygnacji z realizacji Usługi gastronomicznej. Oświadczenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym, musi być złożone w formie pisemnej, z jednoczesnym wysłaniem jego skanu drogą elektroniczną. Oświadczenie zawierające uzasadnienie wiąże Strony z chwilą jego doręczenia poprzez pocztę elektroniczną, z zastrzeżeniem, że Usługobiorcy będzie przysługiwać opłata związana z anulowaniem, w wysokości opisanej w ust. 3.
2. W przypadku rezygnacji z uczestnictwa części gości Wydarzenia, Zamawiający uprawniony jest do złożenia oświadczenia o anulowaniu części Usługi gastronomicznej zamówionej w ramach umowy na zasadach określonych w niniejszym paragrafie, z zastrzeżeniem, iż Zamawiający zobowiązany będzie do poniesienia opłaty związanej z anulowaniem, w wysokości opisanej w ust. 4. Oświadczenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym, musi być złożone w formie pisemnej, z jednoczesnym wysłaniem jego skanu drogą elektroniczną. Oświadczenie zawierające uzasadnienie wiąże Strony z chwilą jego doręczenia poprzez pocztę elektroniczną.
3. Strony ustalają następujące zasady **jednorazowego anulowania** przez Zamawiającego Usługi gastronomicznej i dodatkowych usług, zgodnie z §2 ust. 3 umowy:
4. w przypadku anulowania w terminie do 14 dni przed pierwszym dniem Wydarzenia  
   Zamawiający nie zostanie obciążony żadnymi opłatami (anulowanie bez kosztowe);
5. w przypadku anulowania w terminie pomiędzy 13 a 7 dniem przed pierwszym dniem Wydarzenia Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 10% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 podpunkt 1) lub 2)
6. w przypadku anulowania w terminie pomiędzy 6 a 3 dniem przed pierwszym dniem Wydarzenia Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 20% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 pkt 1) lub odpowiednio § 6 ust. 1pkt. 2)
7. w przypadku anulowania w terminie 2 dni przed pierwszym dniem Wydarzenia   
   Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 30% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 pkt 1) lub odpowiednio § 6 ust. 1pkt. 2)
8. w przypadku anulowania w terminie 1 dnia przed pierwszym dniem Wydarzenia   
   Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 50% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 pkt 1) lub odpowiednio § 6 ust. 1pkt. 2)
9. w przypadku anulowania w dniu Wydarzenia Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty kwoty odpowiadającej 100% wartości wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 pkt 1) lub odpowiednio § 6 ust. 1pkt. 2)
10. Strony ustalają następujące zasady **częściowego anulowania** przez Zamawiającego Usług gastronomicznych i dodatkowych usług, zgodnie z §2 ust. 3 umowy:
11. w terminie do 14 dni przed pierwszym dniem Wydarzenia Zamawiający ma prawo do bez kosztowego anulowania całej Usługi i nie zostanie obciążone żadnymi opłatami (anulowanie bez kosztowe);
12. w okresie od 13 do upływu 3 dnia przed pierwszym dniem Wydarzenia Zamawiający ma prawo do anulowania usług gastronomicznych lub/i usług dodatkowych dla maksymalnie 20 osób, niezależnie od daty złożenia oświadczenia o częściowym anulowaniu, przy czym Wykonawca, za każdą anulowaną osobę otrzyma wynagrodzenie odpowiadające 70% właściwej stawki jednostkowej brutto dla wydarzenia zgodnie z ceną podaną w formularzu oferty. W przypadku, gdy liczba anulowanych usług gastronomicznych lub/i usług dodatkowych będzie większa niż 20 osób, Zamawiającemu nie będzie przysługiwało prawo do obniżenia wynagrodzenia zgodnie z postanowieniami zdania pierwszego;
13. w przypadku częściowego anulowania od 2 dnia przed Wydarzeniem do dnia Wydarzenia Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty 100% kwoty wynagrodzenia brutto o którym mowa w § 6 ust. 1 pkt1 § 6 ust. 1 pkt 2) lub odpowiednio niezależnie od liczby anulowanych rezerwacji usług gastronomicznych lub/i usług dodatkowych.

**§ 4 Oświadczenie i zobowiązania**

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu umowy, w tym posiadania decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w zakresie objęcia kontrolą sanitarną zgodnie z art.. 62 ust. 1 pkt 2) ustawy  
   o bezpieczeństwie żywności i żywienia. (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132)
2. Wykonawca zobowiązuje się, iż przedmiot umowy, o którym mowa w § 1 ust. 1, zostanie wykonany  
   w sposób profesjonalny, z należytą starannością, wynikającą z zawodowego charakteru wykonywania przez niego działalności oraz w oparciu o najwyższą wiedzą z zakresu obsługi cateringowej podczas wydarzeń kulturalnych.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić odpowiednią liczbę personelu potrzebnego do realizacji Usługi.
4. Wykonawca zobowiązuje się do rozstawienia stołów bufetowych zgodnie ze wskazaniami osoby wymienionej w § 9 ust. 2 lit. a) poniżej.
5. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania personelu skierowanego do wykonania Usługi, jak za działania i zaniechania własne.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z zakupionych przez siebie artykułów spożywczych najwyższej jakości.
7. Wykonawca oświadcza, iż zakład, w którym będą przygotowywane posiłki, wpisany jest do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
8. Wykonawca oświadcza, iż zakład, w którym będą przygotowywane posiłki, posiada ważną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład jako spełniający wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej. Podstawa prawna art. 4, art. 61 i art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. z dnia 5 lipca 2018 r. (Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm), art. 31 ust. 2 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE, L 165 z 30.04.2004 r.) art. 4 rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139, str.1 z 30.04.2004r.). Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot umowy z wykorzystaniem własnego sprzętu wykazanego w specyfikacji usługi w Załączniku 1 i 2.
9. Wykonawca uzyska potwierdzenie na 7 dni przed festiwalem o ostatecznej liczbie uczestników uprawnionych do korzystania z bufetu w strefie VIP zlokalizowanej w SPORT ARENIE oraz ostatecznej liczbie uczestników uprawnionych do ciepłego poczęstunku obiadowego.

**§ 5 Zobowiązania Zamawiającego**

1. Zamawiający zobowiązuje się do współdziałania z Wykonawcą przy realizacji umowy, jak również do udzielania wyjaśnień niezbędnych do jej wykonania.
2. Zamawiający zapewnia zaplecze techniczne wielkości 5 m2 które Wykonawca może przeznaczyć na ustawienie niezbędnego sprzętu gastronomicznego, jak również przygotowania kelnerów i personelu do podania posiłków osobom zaproszonym przez Zamawiającego.

**§ 6 Wynagrodzenie**

* 1. Za prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma **maksymalne wynagrodzenie**  
     w wysokości zł netto (słownie: /100), plus należny podatek vat w wysokości ……… złote, co stanowi kwot **zł** brutto (słownie: /100), z zastrzeżeniem zasad anulacji ustalonych w umowy, wynagrodzenie będzie płacone według następujących zasad:

1) za realizację usługi opisanej w **§ 1 ust 1 pkt. 1)** **iloczyn stawki za 1 osobę** wynoszącej zł netto (słownie: 100 ) tj. zł brutto (słownie: 100) **razy liczba osób które Zamawiający zgłosił**. Maksymalne wynagrodzenie za realizację usługi nie przekroczy kwoty zł netto (słownie: /100), plus należny podatek vat w wysokości zł, co stanowi kwotę brutto (słownie złotych 00/100),

2) za realizację usługi opisanej w **§ 1 ust 1 pkt. 2)** iloczyn stawki za 1 osobę wynoszącej zł netto (słownie/100 ) tj. zł brutto (słownie: 100) razy liczba osób które Zamawiający zgłosił. Maksymalne wynagrodzenie za realizację usługi nie przekroczy kwoty zł netto (słownie: /100), plus należny podatek vat w wysokości zł , co stanowi kwotę zł brutto (słownie: 00/100),

* 1. Wynagrodzenie określone w umowie, stanowi całość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy  
     i obejmuje wszelkie koszty, jakie mogą wystąpić w związku z realizacją przedmiotu umowy.
  2. Wynagrodzenie zostanie naliczone w oparciu o faktycznie wykonaną ilość obsłużonych osób w ramach Usługi z uwzględnieniem cen jednostkowych podanych w ofercie, z zastrzeżeniem zasad anulacji określonych w § 3.
  3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 powyżej zostanie dokonane przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze VAT wystawionej przez Wykonawcę po wykonaniu usług objętych umową. Zamawiający zobowiązany będzie uregulować fakturę w terminie 30 (trzydziestu) dni od daty doręczenia poprawnie wystawionej faktury.
  4. Wykonawca wystawi fakturę na „EC1 Łódź-Miasto Kultury” w Łodzi, ul. Targowa 1/3, 90-022 Łódź, NIP: 7251972744, REGON: 100522238. Zamawiający wyraża zgodę na przesyłanie faktur drogą elektroniczną w formacie .pdf na adres mailowy: [faktury@Zamawiającylodz.pl](mailto:faktury@ec1lodz.pl), w temacie lub treści maila należy podać nr niniejszej umowy.
  5. Podstawę do wystawienia faktur VAT stanowi protokół potwierdzający prawidłową realizację usługi opisanej w § 1 ust 1 pkt. 1) oraz protokół odbioru dla usługi opisanej w § 1 ust 1 pkt. 2) podpisany przez jedną z osób wskazanych w § 9 ust. 2 po stronie Zamawiającego.
  6. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
  7. Wykonawcanie może bez zgody Zamawiającegodokonać cesji wierzytelności wynikających z umowy na osobę trzecią.
  8. W przypadku, gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, na który ma nastąpić zapłata wynagrodzenia, nie widnieje w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, o którym jest mowa w art. 96b ustawy o podatku od towarów i usług, Zamawiającemu przysługuje prawo wstrzymania zapłaty wynagrodzenia do czasu uzyskania wpisu tego rachunku bankowego lub rachunku powiązanego z rachunkiem wykonawcy do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie.
  9. Do momentu uzyskania przez Usługobiorcę wpisu rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie, wynagrodzenie Wykonawcy nie będzie uznawane za należne, a Wykonawca nie będzie uprawniony do dochodzenie od Zamawiającego zarówno wynagrodzenia, jak i odsetek.

**§ 7 Kary umowne**

* + 1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, chyba, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy nastąpiło z powodu siły wyższej.

1. Za niewykonanie przedmiotu umowy opisanego w § 1 ust 1 pkt 1) oraz § 1 ust 1 pkt 2) Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego odpowiednio za każde wydarzenie karę umowną   
   w wysokości 20% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto wskazanego w § 6 ust. 1 pkt 1) lub § 6 ust 1 pkt 2) umowy.
2. W przypadku zwłoki w wydaniu posiłków lub przerwy w wykonaniu przedmiotu umowy opisanego w  
    § 1 ust 1 pkt 1) oraz 2) z winy Wykonawcy **do 30 (trzydziestu) minut**, w stosunku do terminów realizacji określonych w załącznikach nr 1 oraz nr 2 do umowy Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego odpowiednio za każde wydarzenie karę umowną w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto wskazanego w § 6 ust. 1 lub § 6 ust 2 umowy, za każde rozpoczęte 30 min opóźnienia.
3. W przypadku opóźnienia w wykonaniu przedmiotu umowy z winy Wykonawcy **powyżej   
   30 minut**, w stosunku do terminu serwowania posiłków, określonych w Załącznikach nr 1-2 do umowy, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną odpowiednio za każde wydarzenie w wysokości 10% wartości wynagrodzenia brutto wskazanego w § 6 ust. 1 pkt 1) lub odpowiednio § 6 ust 1 pkt 2) umowy, za opóźnienia.
4. Kary umowne określone w ust. 2-4) mogą być naliczane niezależnie.
5. Strony dodatkowo postanawiają, że łączna wysokość wszystkich naliczonych przez Zamawiającego kar umownych nie będzie mogła przekroczyć 60% wynagrodzenia brutto, wskazanego § 6 ust. 1 umowy.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, określonego w umowie.
7. Niezależnie od odpowiedzialności Wykonawcy przewidzianej w niniejszym paragrafie, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.

**§ 8 Siła wyższa**

1. Żadna ze Stron nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkodę, koszty lub wydatki powstałe w wyniku lub w związku z opóźnieniem, nienależytym wykonaniem lub niewykonaniem umowy, jeżeli nastąpiło to w związku z zaistnieniem okoliczności siły wyższej.
2. Siła wyższa w rozumieniu niniejszej umowy oznacza wszelkie nieprzewidywalne sytuacje lub zdarzenia, o charakterze wyjątkowym pozostające poza kontrolą Stron, uniemożliwiające którejkolwiek z nich wypełnienie jakichkolwiek spośród jej zobowiązań przewidzianych umową, niewynikające z błędu lub zaniedbania Stron oraz pozostające nie do pokonania, pomimo dołożenia wszelkiej należytej staranności, a w szczególności: zdarzenia o charakterze katastrof przyrodniczych typu powódź, huragan, albo nadzwyczajnych i zewnętrznych wydarzeń, którym nie można było zapobiec (wojna, restrykcje stanu wojennego, powstanie, rewolucja, zamieszki, stany epidemiczne, ograniczenia wprowadzone przez władze publiczne uniemożliwiające realizację Festiwalu itp.). W rozumieniu niniejszej umowy siłą wyższą nie są w szczególności deficyt sprzętowy, kadrowy, materiałowy, spory pracownicze, strajki, trudności finansowe ani też kumulacja takich czynników.
3. Strona umowy stojąca w obliczu siły wyższej musi niezwłocznie poinformować drugą stronę umowy o zaistniałej sytuacji, naturze problemu, przewidywanym czasie trwania oraz przewidywanych konsekwencjach, jak również podjąć działania w celu zminimalizowania możliwych szkód.
4. Strona umowy powołująca się na okoliczność siły wyższej powinna udokumentować jej zaistnienie.

**§ 9 Nadzór nad wykonaniem umowy**

1. Strony zobowiązują się do współpracy oraz każdorazowego, mailowego lub pisemnego uzgadniania i akceptacji spraw merytorycznych związanych z realizacją niniejszego umowy.
2. Strony uzgadniają, że prawidłowość wykonania postanowień niniejszej umowy stwierdzą:
3. ze strony Zamawiającego: Anna Gnitecka [anna.gnitecka@Zamawiającylodz.pl](mailto:anna.gnitecka@ec1lodz.pl), tel. 668 396 599
4. ze strony Wykonawcy:
5. Zmiana osób wskazanych w ust. 2 nie stanowi zmiany umowy i wymaga jedynie powiadomienia drugiej Strony o zmianie.

**§ 10 Postanowienia końcowe**

* + - 1. Wszystkie zmiany i/lub uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
      2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy prawa polskiego, w szczególności Kodeksu Cywilnego.
      3. Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych w związku z zawarciem i realizacją niniejszej umowy, zamieszczona jest w BIP „EC1 Łódź – Miasto Kultury” w Łodzi, pod adresem [http://www.bip.ec1lodz.pl/Dane-zwiazane-z-zawartymi-umowami,46.](http://www.bip.ec1lodz.pl/Dane-zwiazane-z-zawartymi-umowami,46.%20) W przypadku braku możliwości dostępu do elektronicznego zapisu klauzuli informacyjnej, Instytucja może przekazać ją stronie umowy w dowolnym momencie, na jej żądanie.
      4. Wszelkie spory mogące wyniknąć z niniejszej umowy Strony poddają rozstrzygnięciu sądowi właściwym miejscowo dla siedziby Zamawiającego
      5. Umowę sporządzona zostaje w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach: jednym dla Usługobiorcy, jeden dla ZAMAWIAJĄCY.
      6. Załączniki do umowy stanowiące jej integralną część:

1. Załącznik nr 1 - Zakres usługi gastronomicznej podczas Otwarcia CKNI;
2. Załącznik nr 2 - Zakres usługi gastronomicznej podczas 34. MFKiG;
3. Załącznik nr 3 – Klauzula informacyjna

…………………………………… …………..…………………………

**ZAMAWIAJĄCY Wykonawca**

Załącznik nr 1 do umowy

566/CKNI/BSU/2023

**Zakres usługi gastronomicznej**

**Data:** 06.10.2023 r.

Kwota jednostkowa: zł netto tj. zł brutto

**Miejsce:** ZAMAWIAJĄCY Łódź – Miasto Kultury, ul. Targowa 1/3

**Czas trwania usługi**: wydarzenie na Hali Maszyn od 17.00 do 19.00 ,

Wykonawca zgłosi gotowość do wydania posiłków od godz. 16.00

**Ilość osób:** 300

Oferta zawiera: stoły cateringowe z czarnymi obrusami elastycznymi, stoły koktajlowe 30 szt. z obrusami elastycznymi w kolorze czarnym, zastawę porcelanową-szklaną-metalową, wydruki menu w języku polskim i angielskim wraz z informacją o alergenach itp., dekoracje, obsługę

PRZEKĄSKI FINGER – FOOD:

* Roladka z szynki parmeńskiej z suszonym pomidorem i rukolą
* Pâté warzywne z konfiturą żurawinową, marynowanym maślakiem na chrupiącej grzance / danie wegańskie i bezglutenowe
* Roladka z łososia wędzonego z kremem ziołowym na pumperniklu
* Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
* Krucha babeczka szpinakowa z kremem z grillowanego bakłażana / danie wegańskie i bezglutenowe
* Krucha babeczka buraczana z kremem z suszonych pomidorów / danie wegańskie i bezglutenowe
* Koreczki z prosciutto crudo, mini mozzarellą, bazylią i octem balsamicznym
* Vol-au-vent z musem z tuńczyka z koprem

\*ilość łączna: 4 szt. / os.

DESERY:

* Ptyś z kruszonką, kremem waniliowym i konfiturą malinową
* Chia z mango / danie wegańskie i bezglutenowe
* Mus słony karmel - czarna porzeczka

\*ilość łączna: 1 szt. / os.

NAPOJE:

* Kawa ekspresowa (dwa ekspresy: kawa biała i czarna)
* Gorąca woda (podana w urnie)
* Herbata Dilmah (kilka rodzajów do wyboru)
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (podana w „słojach”)
* Soki owocowe (pomarańczowy i tłoczony jabłkowo - wiśniowy / podane w „słojach”)
* Dodatki (cukier, cytryna, mleko krowie i owsiane)

ALKOHOL:

* Wino białe i czerwone (200 ml / os.)

Załącznik nr 2 do umowy

nr 566/CKNI/BSU/2023

**Zakres usługi gastronomicznej**

**Data:** 07-08.10.2023r.

**Miejsce**: SPORT ARENA, MAKIS Łódź (poziom +2 )

Koszt jednostkowy: zł netto tj zł brutto

Godziny wydawania posiłów:

**Czas trwania usługi**: 07.10.2023 r. – 09.00 – 20:00 (przerwa kawowa 09:00 – 20:00 / 13:00 – 15:00 lunch tura 1 / 15:00 – 17:00 lunch tura 2 / 16:00 tartinki)

08.10.2023 r. - 09:00 – 17:00 (przerwa kawowa 09:00 – 17:00 / 13:00 lunch tura 1 / 15:00 lunch tura 2 / 16:00 tartinki)

Ilość osób: 07.10.2023 75 osób, 08.10.2023 55 osób (do potwierdzenia min. tydzień ( 7 dni roboczych) wcześniej)

Oferta zawiera: stoły bufetowe-cateringowe + czarne obrusy elastyczne (pod bemary i napoje), stoły okrągłe zasiadane 3 szt. + czarne obrusy elastyczne , stoły koktajlowe 10 szt. + czarne obrusy elastyczne , zastawę porcelanową i szklaną, wydruki menu wraz z listą alergenów i oznaczeniem dań wegetariańskich, dekorację stołów, obsługę.

DZIEŃ 1 – 07.10.2023 r.

PRZERWA KAWOWA CIĄGŁA 09:00 – 17:00

* Kawa ekspresowa (ekspres do kawy: kawa biała i czarna)
* Gorąca woda (podana w urnie)
* Herbata Dilmah (kilka rodzajów do wyboru)
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (podana w „słoju”)
* Soki tłoczone (pomarańczowy i jabłkowo-malinowy / podane w „słojach”)
* Dodatki (cukier biały i brązowy, cytryna, mleko krowie, mleko owsiane)
* Tarta bananowa /
* Mus mleczna czekolada – malina (deser w szkle) /

TARTINKI 16:00

* Szynka parmeńska – suszony pomidor – rukola – oliwka - serek śmietanowy
* Ser pleśniowy – orzech włoski – sałata rzymska – winogrono – serek śmietanowy
* Hummus – papryka marynowana – ogórek – koper

\*3 szt. / os.

MENU – LUNCH

Zupa

* Krem z dyni z kurkumą, imbirem i granatem

Dania główne

* Filet z piersi kurczaka zagrodowego z suszonymi pomidorami i podgrzybkami
* Gnocchi faszerowane kozim serem i truflami z parmezanem i rukolą

Dodatki do dań głównych

* Pieczone bataty z fetą, granatem i pesto bazyliowym
* Warzywa korzeniowe pieczone z imbirem, czosnkiem i miodem
* Sałatka z mixu sałat z winogronem, mozzarellą i sosem balsamicznym
* Napoje obiadowe typu kompot

DZIEŃ 2 – 08.10.2023 r.

PRZERWA KAWOWA CIĄGŁA 09:00 – 17:00

* Kawa ekspresowa (ekspres do kawy: kawa biała i czarna)
* Gorąca woda (podana w urnie)
* Herbata Dilmah (kilka rodzajów do wyboru)
* Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (podana w „słoju”)
* Soki tłoczone (pomarańczowy i jabłkowo-wiśniowy / podane w „słojach”)
* Dodatki (cukier biały i brązowy, cytryna, mleko krowie, mleko owsiane)
* Mus mango-kokos-marakuja (deser w szkle) /
* Tarta kakaowa z mleczną czekoladą i malinami /

TARTINKI 16:00

* Łosoś wędzony – pomidor koktajlowy – sałata rzymska – kawior - serek ziołowy
* Ser lazur – ogórek – sałata rzymska – papryka - oliwka – serek śmietanowy
* Pasta z bakłażana – suszony pomidor – natka pietruszki

\*3 szt. / os.

MENU – LUNCH

Zupa

* Zupa z czerwonej soczewicy

Dania główne

* Polędwiczka wieprzowa duszona w podgrzybkach
* Muszle makaronowe faszerowane ricottą i szpinakiem zapieczone mozzarellą

Dodatki do dań głównych

* Kuskus perłowy z suszonymi pomidorami, oliwkami i natką pietruszki
* Ratatouille warzywne (papryka, cukinia, bakłażan, pomidor)
* Sałatka grecka
* Napoje obiadowe typu kompot

Załącznik nr 3 do umowy

nr 566/CKNI/BSU/2023

**Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych**

Na podstawie art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.4.2016 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), informuję, że:

1. **Administrator danych:**

Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest „ZAMAWIAJĄCY Łódź-Miasto Kultury” w Łodzi,   
90-022 Łódź, ul. Targowa 1/3, tel. (42) 60-06-111, adres e-mail: biuro@Zamawiającylodz.pl.

1. **Inspektor ochrony danych:**

Dane kontaktowe inspektora ochrony danych osobowych w „ZAMAWIAJĄCY Łódź-Miasto Kultury” w Łodzi,   
90-022 Łódź, ul. Targowa 1/3, tel. (42) 60-06-111, adres e-mail: ido@Zamawiającylodz.pl

1. **Cele przetwarzania danych osobowych**

Dane osobowe są przetwarzane w celu zawarcia i realizacji umowy oraz wypełnienia obowiązków wynikających z przepisów prawa, np. prawa podatkowego, przepisów regulujących zasady rachunkowości.

1. **Podstawa prawna przetwarzania**

Przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych odbywać się będzie na podstawie art. 6 ust. 1  lit. b RODO (jest to niezbędne do wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą).

Ponadto po zawarciu umowy są przetwarzane też na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO   
(np. dane z faktur), gdyż jest to niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze;

1. **Okres przechowywania danych osobowych**

Pana/Pani dane osobowe są przetwarzane przez okres realizacji umowy, w tym obowiązków z tytułu gwarancji, rękojmi i serwisu (jeżeli dotyczy) oraz przez okres po jej zakończeniu wynikający z przepisów podatkowych i rachunkowych oraz zasad przedawnienia roszczeń cywilnoprawnych.

1. **Prawa:**
2. Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych osobowych (art. 15 RODO), prawo do ich sprostowania (art. 16 RODO), uzupełnienia (art. 16 RODO), prawo do ograniczenia ich przetwarzania, ale z wyłączeniem przypadków wskazanych w art. 18 ust. 2 RODO, m. in. prawo to nie będzie przysługiwało w takim zakresie, w jakim przetwarzanie danych osobowych będzie konieczne do dochodzenia ewentualnych roszczeń.
3. Nie przysługuje Pani/Panu prawo do przenoszenia danych osobowych (ze względu na brak przesłanek określonych w art. 20 RODO), prawo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych (gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest   
   art. 6 ust. 1 pkt b i c, a prawo usunięcia danych osobowych jest ograniczone tylko do tych danych, które nie są konieczne do realizacji celów wskazanych w art. 17 ust. 3 pkt b, d i e RODO, tj. do wywiązywania się z prawnego obowiązku wymagającego przetwarzanie danych, do ustalenia, dochodzenia i obrony roszczeń oraz do celów archiwalnych.
4. Ponadto, w szczególnych przypadkach prawa, powyższe mogą być ograniczone, ze względu np. na wymogi prawne, m.in. zawarte w prawie podatkowym lub w zasadach rachunkowości. Więcej informacji na temat przysługujących praw zawarto w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).
5. **Prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego**

Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych,   
ul. Stawki 2 00-193 Warszawa, tel. (22) 531-03-00, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

1. **Konsekwencje niepodania danych osobowych:**

W przypadku nie podania danych osobowych – nie będzie możliwości zawarcia i realizacji umowy.

1. **Odbiorcy danych**

Pana/Pani dane osobowe są udostępniane:

1. upoważnionym pracownikom i osobom współpracującym przy wykonaniu umowy;
2. podmiotom świadczącym usługi IT;
3. podmiotom świadczące dodatkowe usługi dla Instytucji – audytorzy podatkowi, biegli rewidenci badający sprawozdanie finansowe,
4. podmiotom wspierającym usługi płatnicze świadczone drogą elektroniczną;
5. organom publicznym – na ich żądanie.
6. **Czy dane osobowe będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej**

Pana/Pani dane osobowe nie będą przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG).

1. **Zautomatyzowane podejmowanie decyzji, profilowanie:**

Nie dotyczy. Pani/Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.