



UMOWA nr DZP.381.044.2019.UGS (wzór)

*na podstawie przepisu art. 138o ustawy - Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity: Dz. U z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) – dalej „ustawa Pzp”*

zawarta w Katowicach, pomiędzy:

Uniwersytetem Śląskim w Katowicach

z siedzibą w Katowicach; adres: 40-007 Katowice, ul. Bankowa 12,

NIP: 634-019-71-34,

który reprezentuje:

.....,

zwanym dalej Zamawiającym,

a

.....

NIP:

zwanym dalej Wykonawcą,

albo¹

.....

NIP:

wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia i ponoszącymi z tego tytułu solidarną odpowiedzialność
za wykonanie umowy, zwanymi dalej Wykonawcą

o następującej treści:

Przedmiot umowy jest realizowany w ramach projektu: **Infrastructure for cloud-based system education: scalable implementation of Jupyter notebook system for scientific explorations – Jupyter@edu** współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Programu Erasmus +, zwanego dalej Projektem.

§1

1. W oparciu o dokumentację przygotowaną przez Zamawiającego dla postępowania nr **DZP.381.044.2019.UGS** oraz ofertę przedstawioną przez Wykonawcę w tym postępowaniu – stanowiące integralną część niniejszej umowy, Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do wykonania **usługę cateringu** dla maksymalnie 80 osób w dniu 23.09.2019r. podczas międzynarodowej konferencji podsumowującej realizację projektu Jupyter w ramach Programu Erasmus +, obejmującą:
 - 1) Przerwę kawową,
 - 2) lunch
2. Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:
 - 1) przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunków w dniu wskazanym przez Zamawiającego w ww. miejscu;
 - 2) zapewnienie, ustawienie i przygotowanie stołów dla gości we wskazanym dniu podczas przerw kawowych;
 - 3) dekoracyjne nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki);
 - 4) zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza papierowych i plastikowych naczyń/sztućców;

¹ dotyczy jedynie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;





- 5) zapewnienie podgrzewczy elektrycznych i innych przyrządów, pozwalających na podtrzymanie stosownej temperatury napojów serwowanych na ciepło;
 - 6) dostęp do napojów zimnych i ciepłych podczas przerwy kawowej, wraz z zapewnieniem odpowiedniej ilości szklanek i filiżanek przeznaczonych do ich konsumpcji (mając na uwadze podaną przez Zamawiającego liczbę uczestników);
 - 7) nadzór kelnerski;
 - 8) estetykę usługi cateringowej;
 - 9) przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości;
 - 10) posprzątanie po zakończonym posiłku; naczynia i resztki pokonsumpcyjne powinny zostać uprzątnięte i zabrane najpóźniej 30 minut po zakończeniu każdej z przerw.
3. Szczegółowy opis przedmiotu umowy (w tym menu) zawiera **załącznik nr 2** do umowy.
4. Wykonawca oświadcza, iż:
- 1) posiada uprawnienia, doświadczenie i personel niezbędny do wykonania przedmiotu umowy, opisanego w ust. 1 powyżej,
 - 2) zrealizuje przedmiot umowy z należytą starannością, zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej umowie, dokumentacji i ofercie, o których mowa w ust. 1 oraz zgodnie z warunkami wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia, wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. , poz. 1541 z późn. zm),
 - 3) posiłki będą spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia,
 - 4) postanowienia niniejszej umowy wykona z zachowaniem zasady najwyższej staranności, zgodnie ze swoimi kwalifikacjami i posiadaną wiedzą fachową,
 - 5) zrealizuje przedmiot umowy zgodnie z warunkami wynikającymi z ww. Projektu, umowy o dofinansowanie Projektu oraz aktualnymi wytycznymi w zakresie wydatków współfinansowanych przez Unię Europejską,
5. Zamawiający zobowiązuje się do spełnienia warunków określonych w niniejszej umowie, w szczególności odebrania przedmiotu umowy i zapłaty należnego wynagrodzenia.
6. W związku z tym, że przedmiot niniejszej umowy realizowany jest w ramach Projektu dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej, Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizacją niniejszej umowy, w tym do dokumentów finansowych a Wykonawca zobowiązuje się, iż udostępni dokumenty umożliwiające weryfikację kwalifikowalności wydatków
7. Wykonawca wykona przedmiot umowy samodzielnie (bez udziału podwykonawcy/ów)
- albo*²
- Wykonawca wykona przedmiot umowy przy udziale podwykonawcy/ów:..... w zakresie:
8. Za działania i zaniechania podwykonawcy (-ów) Wykonawca ponosi odpowiedzialność jak za własne działania i zaniechania³.
9. Zmiana sposobu realizacji umowy związana z udziałem podwykonawców, nastąpić może zgodnie z zasadami, o których mowa w § 7 pkt 4.
10. W przypadku zatrudnienia osób młodocianych w celu przygotowania zawodowego, zgodnie z ustawą z dnia 20.04.2004r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t.j. Dz. U. z 2017, poz. 1065), w trakcie realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się do:

² jeżeli Wykonawca zamierza realizować zamówienie z udziałem podwykonawcy;

³ Jeżeli dotyczy;



- 1) utrzymania zatrudnienia osoby/-ów młodocianej/-ych w rozumieniu przepisów o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy, zgodnie z oświadczeniem złożonym w ofercie;
 - 2) przekazania p. lub p. (Budynek Rektoratu, ul. Bankowa 12, Katowice, pok. 104) przed przystąpieniem do realizacji umowy oraz na każde wezwanie Zamawiającego dokumentów potwierdzających zatrudnienie osoby/-ów młodocianej/-ych, o której/-ych mowa w pkt 1. ⁴
11. W przypadku naruszenia obowiązku zatrudnienia osoby młodocianej lub nieprzedstawienia dokumentów zgodnie z postanowieniami ust. 9, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną, o której mowa w §5 ust. 2 pkt 2. ⁵

§2

1. Wykonawca zapewni realizację przedmiotu umowy przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie.
2. Zamawiający upoważnia do kontaktów z Wykonawcą:
 - 1) w sprawach związanych z realizacją umowy oraz do podpisania protokołu odbioru oraz innych dokumentów związanych z realizacją przedmiotu umowy: p. - tel., e-mail: lub p. - tel.:; e-mail:
 - 2) w sprawach formalnych: p. - tel.:, e-mail: lub p.; tel.:; e-mail:
3. Wykonawca upoważnia p. do kontaktów z Zamawiającym w celu realizacji umowy: tel.:, e-mail:
4. Ewentualna zmiana osoby, o której mowa w ust. 2 i/lub 3 wymaga pisemnej notyfikacji Strony dokonującej zmiany.
5. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z upoważnionymi przedstawicielami Zamawiającego, w celu prawidłowej realizacji przedmiotu umowy.
6. Na wniosek Zamawiającego, Wykonawca niezwłocznie zmieni osobę niewłaściwie wykonującą swoje obowiązki, lub której zachowanie odbiega od ogólnie przyjętych zasad w kontaktach międzyludzkich.
7. Strony udostępniają sobie wzajemnie dane osobowe (dane służbowe) Stron/reprezentantów Stron, oraz osób uczestniczących w wykonaniu umowy (do kontaktu), w oparciu o zawarte umowy o pracę bądź umowy cywilnoprawne, których przetwarzanie jest konieczne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów administratora, tj. zawarcia i wykonania przedmiotowej umowy, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. b i f rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119, s.1), dalej RODO.
8. Strony oświadczają, że przekazały osobom, o których mowa w ust. 7 informacje określone w art. 14 RODO, w związku z czym, na podstawie art. 14 ust. 5 lit. a RODO zwalniają się wzajemnie z obowiązków informacyjnych względem tych osób.
9. Strony wskazują następujący adres do doręczeń:
 - 1) Zamawiający: Uniwersytet Śląski, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice
 - 2) Wykonawca:
10. W przypadku zmiany adresu do doręczeń przez którąkolwiek ze Stron, powiadomi ona o tym fakcie drugą Stronę na piśmie najpóźniej w dniu następującym po tej zmianie. W przypadku braku takiego powiadomienia doręczenie dokonane na ostatnio wskazany adres będzie uważane za skuteczne.

⁴ Dotyczy sytuacji, kiedy Wykonawca złoży w ofercie deklarację zatrudnienia do realizacji zamówienia osoby/-ów młodocianej/-ych w celu przygotowania zawodowego;

⁵ J.w.;





§3

1. Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy w terminie: **23.09.2019 r.** Dokładne godziny przerw strony ustalą między sobą po zawarciu umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest przesłać szczegółowy opis menu wraz z propozycją dań - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - w terminie nie później niż 7 dni od daty zawarcia umowy. Z przesłanego szczegółowego menu wraz z opisem propozycji poszczególnych dań do wyboru, Zamawiający w ciągu 4 dni od otrzymania propozycji wybierze 2 propozycje zup, 4 propozycje dań głównych (2 mięsnych, 1 rybnej oraz 1 wegetariańskiej, w proporcjach 73% porcje mięsne, 17% porcje rybne, 10% porcje wegetariańskie), 3 propozycje dodatków oraz 3 propozycje deseru. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamówienia, rozliczenie wg faktycznie wykorzystanych świadczeń.
3. Usługa będzie realizowana w budynku w budynku Śląskiego Międzyuczelnianego Centrum Edukacji i Badań Interdyscyplinarnych w Chorzowie ul. 75 Pułku Piechoty 1A, 41-500 Chorzów.
4. Maksymalna liczba osób uczestniczących w konferencji: **80 osób**. Zamawiający zastrzega, iż podana liczba osób może ulec zmniejszeniu a Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia. Rozliczenia z Wykonawcą będą odbywały się w oparciu o cenę jednostkową brutto za 1 osobę, podaną w ofercie Wykonawcy oraz ostateczną ilość wykorzystanych świadczeń. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników spotkania najpóźniej na 3 dni przed realizacją zamówienia.
5. Wymagany sposób podania posiłku w trakcie przerwy kawowej oraz lunchu jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.
6. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie z należytą starannością, w szczególności poprzez zapewnienie wysokiej jakości posiłków, które muszą być świeże i estetycznie podane.
7. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p. poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, a także brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.
8. W przypadku zastrzeżeń dotyczących usługi np.: niezgodności posiłków z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w dokumentacji postępowania poprzedzającego zawarcie niniejszej umowy, posiłki złej jakości (nieświeże produkty, nieestetyczne podanie), Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić dyspozycje upoważnionej osoby Zamawiającego na swój koszt.
9. W dniu realizacji usługi nastąpi ocena przez Zamawiającego jej wykonania pod względem zgodności z umową. Potwierdzeniem prawidłowej realizacji usługi będzie podpisany przez Strony bez zastrzeżeń protokół odbioru, którego wzór stanowi **załącznik nr 1** do niniejszej umowy.
10. Podpisany przez obie Strony protokół odbioru, o którym mowa powyżej, stanowi podstawę do wystawienia przez Wykonawcę faktury/rachunku⁶ za przedmiot umowy nim objęty.
11. Faktura/rachunek⁷ wystawiona/y będzie na Zamawiającego, tj. Uniwersytet Śląski w Katowicach, ul. Bankowa 12, 40-007 Katowice i dostarczona/y do p.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli Wykonawcy w zakresie prawidłowości wykonywania niniejszej umowy.

§4

1. Z tytułu realizacji przedmiotu umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości nieprzekraczającej kwoty brutto: ^{8,9}..... **PLN** (słownie:....., ../100) (wartość umowy).

⁶ zgodnie z ofertą Wykonawcy;

⁷ j. w.;

⁸ Zgodnie z ofertą Wykonawcy;

2. Wynagrodzenie zostanie obliczone na podstawie faktycznej liczby wykorzystanych świadczeń oraz zaoferowanej w ofercie **ceny jednostkowej brutto za 1 osobę.....PLN**;
3. Ceny jednostkowe, o których mowa w ust. 2, nie ulegną zwiększeniu i nie będą podlegały waloryzacji w okresie obowiązywania umowy.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy obejmuje wszystkie koszty, jakie Wykonawca ponosi w związku z prawidłową realizacją przedmiotu umowy, zgodnie z wymaganiami opisanymi w **załączniku nr 2** do niniejszej umowy, a w szczególności zawiera: koszty wynagrodzeń pracowników, koszty artykułów spożywczych i przemysłowych, koszty urządzeń koniecznych do prawidłowego wykonania usługi, koszty transportu, a także koszty ogólne, w tym: wszelkie podatki, opłaty i elementy ryzyka związane z realizacją zamówienia, zysk Wykonawcy oraz podatek VAT.
5. Zamawiający wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze/rachunku w terminie 7 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo sporządzonej/ego faktury/rachunku.
6. Za datę dokonania płatności rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. W razie opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawca może żądać zapłaty ustawowych odsetek.

§5

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków wynikających z niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kary umowne, bez względu na to czy szkoda faktycznie zaistniała.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) z tytułu nienależytego wykonania umowy, w tym niewykonania usługi we wskazanym przez Zamawiającego terminie – w wysokości 15% wartości umowy, o której mowa w § 4 ust. 1,
 - 2) w przypadku naruszenia obowiązków, o których mowa w § 1 ust. 9 pkt 1) i/lub pkt 2) - w wysokości 5% wynagrodzenia, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy.¹⁰
 - 3) z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności o których mowa w § 6 ust. 1 umowy – w wysokości 25% wartości umowy, o której mowa w § 4 ust. 1.
3. Przez nienależyte wykonanie umowy należy rozumieć wykonanie przedmiotu zamówienia w sposób odbiegający od zapisów ogłoszenia o zamówieniu, opisu przedmiotu zamówienia (**załącznik nr 2** do Umowy) i niniejszej umowy.
4. Jeżeli kara umowna nie pokrywa poniesionej szkody, Zamawiający może żądać odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
5. Kary umowne lub odszkodowania należne Zamawiającemu z tytułu niniejszej umowy zostaną potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.
6. Jeżeli kara umowna lub odszkodowanie nie może zostać uiszczona zgodnie z postanowieniami ust. 5 Wykonawca wpłaci należność na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany w nocie obciążeniowej, w terminie 14 dni od daty jej wystawienia.

§6

1. Zamawiający ma prawo, zachowując wszelkie prawa i roszczenia przeciwko Wykonawcy rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o zaistnieniu którejkolwiek z poniższych okoliczności:
 - 1) Wykonawca nie wykonuje lub niewłaściwie wykonuje obowiązki wynikające z niniejszej umowy lub realizuje zamówienie w sposób niezgodny z postanowieniami umowy, w tym (w przypadku zatrudnienia do realizacji

⁹ w przypadku, kiedy wybór najkorzystniejszej oferty (Wykonawcy, z którym zostanie zawarta umowa) prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, umowa zostanie zawarta na kwotę netto w odpowiedniej wysokości, natomiast należny podatek VAT Zamawiający odprowadzi we własnym zakresie;

¹⁰ Dotyczy sytuacji, kiedy Wykonawca złoży w ofercie deklarację zatrudnienia do realizacji zamówienia osoby/-ów młodocianej/-ych w celu przygotowania zawodowego, zgodnie z ustawą z dnia 20.04.2004r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy - tekst jedn. Dz. U. z 2017, poz. 1065);

zamówienia osób/-y młodocianej/-ych) *Wykonawca* nie realizuje zobowiązania, o którym mowa w § 1 ust. 9 pkt 1); przed rozwiązaniem umowy *Zamawiający* wezwie *Wykonawcę* na piśmie do zaniechania naruszeń umowy, wyznaczając w tym celu odpowiedni termin; niezastosowanie się *Wykonawcy* do wezwania upoważnia *Zamawiającego* do rozwiązania umowy,

- 2) *Wykonawca* wyrządził *Zamawiającemu* szkodę,
 - 3) *Wykonawca* utracił właściwości niezbędne do wykonywania niniejszej umowy,
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, *Zamawiający* może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. *Wykonawca* ma prawo żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Oświadczenie o rozwiązaniu od umowy winno być, pod rygorem nieważności, złożone w formie pisemnej.

§7

Zamawiający może wyrazić zgodę na dokonanie istotnych zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru *Wykonawcy* w przypadku:

- 1) konieczności zmiany terminów umownych, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy i nie wynika z winy *Wykonawcy*, z zastrzeżeniem iż przedmiot umowy winien zostać zrealizowany w terminie umożliwiającym rozliczenie Projektu,
- 2) konieczności zmiany terminów umownych, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie *Zamawiającego*, z zastrzeżeniem iż przedmiot umowy winien zostać zrealizowany w terminie umożliwiającym rozliczenie Projektu
- 3) konieczności zmiany miejsca realizacji zamówienia, jeśli konieczność ta nastąpiła na skutek okoliczności leżących po stronie *Zamawiającego* lub okoliczności od niego niezależnych lub na skutek okoliczności leżących po stronie *Wykonawcy*, których nie można było przewidzieć, w chwili zawierania umowy i nie wynika z winy *Wykonawcy*,
- 4) zmiany sposobu realizacji zamówienia z samodzielnej realizacji przez *Wykonawcę*, na realizację z udziałem podwykonawców, zmiany podwykonawców, a także zmiany sposobu realizacji zamówienia z realizacji przy udziale podwykonawców na samodzielną realizację przez *Wykonawcę*,
- 5) w sytuacji zmiany ceny w przypadku, kiedy zmiana ta będzie korzystna dla *Zamawiającego* tzn. na cenę niższą - na pisemny wniosek jednej ze Stron,
- 6) ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy. *Zamawiający* nie dopuszcza możliwości zwiększenia kwoty z podatkiem VAT, o której mowa w §4 ust. 1,
- 7) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa lub umowy o dofinansowanie Projektu w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.

§8¹¹

1. *Wykonawca*, zgodnie z przepisem art. 28 ust. 3 RODO powierzy *Zamawiającemu* przetwarzanie danych osobowych, których jest Administratorem lub Przetwarzającym.
2. *Wykonawca* jest świadomy, że charakter i cel przetwarzania danych osobowych jest określony rolą podmiotu przetwarzającego – *Zamawiającego*, który zgodnie z definicją legalną, wynikającą z art. 2 pkt 12 ustawy Pzp jest

¹¹ Postanowienia par. 8 zostaną wprowadzone do umowy w przypadku, gdy *Wykonawca* złoży w ofercie deklarację zatrudnienia do realizacji zamówienia osoby/-ów młodocianej/-ych w celu przygotowania zawodowego, zgodnie z ustawą z dnia 20.04.2004r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy - tekst jedn. Dz. U. z 2018, poz. 1265),

podmiotem zobowiązanym do stosowania ustawy Pzp. Charakter przetwarzania danych osobowych wynika z obowiązku prawnego ciążącego na Zamawiającym, zgodnie z którym w przypadku, gdy przewidziane są wymagania określone w §1 ust. 10 lub inne wymagania określone w warunkach niniejszego zamówienia, Zamawiający powinien również weryfikować poprawność ich realizacji przez Wykonawcę oraz podejmować środki prawne (choćby w drodze stosowania odpowiednich sankcji umownych) w przypadkach niespełnienia tych wymagań.

3. *Wykonawca* oświadcza, iż wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego i realizacji niniejszej umowy.
4. Zakres powierzonych danych osobowych *Wykonawca* określi w przedłożonej Zamawiającemu umowie powierzenia lub innym instrumencie prawnym w rozumieniu art. 28 ust. 3 RODO. *Wykonawca* powierzy *Zamawiającemu* przetwarzanie danych osobowych przed przystąpieniem do realizacji umowy.
5. *Zamawiający* zobowiązuje się przetwarzać powierzone mu dane osobowe na warunkach i w zgodzie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz treścią umowy powierzenia danych osobowych przedłożonej przez *Wykonawcę*. *Zamawiający* oświadcza, iż znane mu są zasady przetwarzania danych osobowych wynikające z przepisów RODO oraz z ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000) dalej: „UODO”.
6. W przypadku, kiedy *Wykonawca* nie dokona powierzenia przetwarzania danych osobowych zgodnie z przepisami art. 28 RODO oraz w terminie określonym w ust. 4, *Zamawiający* wyznaczy *Wykonawcy* dodatkowy termin dla dokonania tej czynności. W wyznaczonym, dodatkowym okresie *Zamawiający* zawiesi wykonywanie czynności w ramach niniejszej umowy, które wiążą się z przetwarzaniem danych osobowych. Po bezskutecznym upływie ww. dodatkowego terminu, *Zamawiający* będzie uprawniony do rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie *Wykonawcy* zgodnie z postanowieniami §6.

§9

1. *Wykonawca* nie może bez wcześniejszego uzyskania pisemnego zezwolenia *Zamawiającego*, przelewać lub przekazywać w całości albo w części innym osobom jakichkolwiek swych obowiązków lub uprawnień, wynikających z niniejszej umowy.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową znajdują zastosowanie, w szczególności przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2017 r. , poz. 149 z późn. zm.) oraz kodeksu cywilnego.
3. Spory mogące wynikać z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd powszechny właściwy dla siedziby *Zamawiającego*.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
5. Jako datę zawarcia umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez Stronę składającą podpis w drugiej kolejności.
6. Jeżeli którakolwiek ze Stron nie umieści daty złożenia podpisu, jako datę zawarcia umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez drugą Stronę.

ZAMAWIAJĄCY:

Data:

WYKONAWCA:

Data:



Załącznik nr 1 do umowy nr DZP.381.044.2019.UGS

PROTOKÓŁ ODBIORU USŁUGI

Sporządzony dnia W

zgodnie z umową nrz dnia przedstawiciel(e)

.....
(nazwa jednostki zlecającej, nazwiska przedstawicieli)

dokonał(li) odbioru usługi:

.....
.....

Wykonana usługa odpowiada / nie odpowiada warunkom zawartej umowy i jej wykonanie budzi / nie budzi zastrzeżeń*.

Wartość finansową usługi w ustalono na kwotę: z VAT.

Uwagi:

.....
.....
.....

Zamawiający:

Wykonawca:

.....
(podpisy)

.....
(podpisy)

* niepotrzebne skreślić

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach programu Erasmus +



Erasmus+

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przerwa kawowa oraz lunch) podczas międzynarodowej konferencji podsumowującej realizację projektu Jupyter w ramach Programu Erasmus +. Konferencja zorganizowana będzie na terenie Śląskiego Międzyuczelnianego Centrum Edukacji i Badań Interdyscyplinarnych w Chorzowie w dn. 23.09.2019 r., obejmująca:

- 1 przerwa kawowa w trakcie trwania konferencji - dla max 80 osób;
- 1 lunch - dla max 80 osób

Przez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie przygotowanie i dostarczenie poczęstunku na wskazane miejsce, wypożyczenie stołów, na których będą ustawione posiłki; dekoracyjne nakrycie (obrusy, serwetki), pełną obsługę kelnerską; wypożyczenie szkła, sztućców i porcelany (Zamawiający nie dopuszcza plastikowych i papierowych naczyń i sztućców) oraz posprzątanie po zakończonym cateringu.

2. **Terminy realizacji zamówienia:** 23.09. 2019r. – godz. usługi strony ustalą między sobą po zawarciu umowy.

3. **Maksymalna ilość osób uczestniczących w jednej przerwie oraz w jednym lunchu:** max 80 osób (Zamawiający poda dokładną liczbę osób biorących udział w konferencji na 3 dni przed realizacją zamówienia).

4. **Miejsce realizacji zamówienia:**

- w budynku Śląskiego Międzyuczelnianego Centrum Edukacji i Badań Interdyscyplinarnych w Chorzowie ul. 75 Pułku Piechoty 1A, 41-500 Chorzów.

5. **Zakres zamówienia obejmuje w szczególności:**

- przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunków w dniu wskazanym przez Zamawiającego w ww. miejscu;
- zapewnienie, ustawienie i przygotowanie stołów dla gości we wskazanym dniu podczas przerw kawowych;
- dekoracyjne nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki);
- zapewnienie zastawy stołowej (szklanej i porcelanowej) oraz sztućców. Zamawiający nie dopuszcza papierowych i plastikowych naczyń/sztućców;
- zapewnienie podgrzewczy elektrycznych i innych przyrządów, pozwalających na podtrzymanie stosownej temperatury napojów serwowanych na ciepło;
- dostęp do napojów zimnych i ciepłych podczas przerwy kawowej, wraz z zapewnieniem odpowiedniej ilości szklanek i filiżanek przeznaczonych do ich konsumpcji (mając na uwadze podaną przez Zamawiającego liczbę uczestników);
- nadzór kelnerski;
- estetykę usługi cateringowej;
- przygotowanie poczęstunków przy użyciu składników najwyższej jakości;
- posprzątanie po zakończonym posiłku; naczynia i resztki pokonsumpcyjne powinny zostać uprzątnięte i zabrane najpóźniej 30 minut po zakończeniu każdej z przerw.

Uwaga:

W związku z tym, iż usługa jest obciążona stawką VAT 8% i 23% (odpowiednio: żywnienie i napoje) w formularzu oferty należy uwzględnić osobne wyliczenia dla każdej ze stawek podatku.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamówienia, rozliczenie wg faktycznie wykorzystanych świadczeń.

6. MENU

Przerwa kawowa

a. Napoje gorące

- kawa z ekspresu 100% arabica;



- herbata: wrzątek podany w termosach, herbata w co najmniej trzech smakach: czarna (50% ilości herbaty), zielona (25% ilości herbaty) i owocowa (25% ilości herbaty), podana w torebkach (do każdej torebki powinien być przymocowany sznureczek z zawieszka).

Termosy i warniki powinny być –w razie potrzeby –uzupełniane. Na każdego z uczestników w czasie przerwy powinno przypadać co najmniej 200 ml kawy i 200 ml herbaty. Do każdego z napojów należy zapewnić następujące dodatki: cukier w saszetkach (biały i brązowy), mleko 3,2% w mlecznikach, cytrynę (świeżo skrojoną, w formie plastrów).

b. Napoje zimne

- woda mineralna: niegazowana w ilości 50%, gazowana w ilości 50%; podawane w szklanych dzbankach z dodatkiem cytryny (60% zamówienia) oraz w butelkach o pojemności nie przekraczającej 500 ml (40% zamówienia –proporcja wody gazowanej i niegazowanej to 50% do 50%);

Na każdego z uczestników w czasie przerwy kawowej powinno przypadać co najmniej 500 ml wody. Do zimnych napojów powinny zostać zapewnione szklanki w liczbie odpowiadającej przewidzianej ilości osób uczestniczących w przerwie kawowej.

c. Poczęstunek

- ciastka kruche (co najmniej trzy rodzaje, np. ciastka z czekoladą i/lub orzechami, ciasteczka z galaretką, ciastka maślane z czekoladą lub inne ciasteczka kruche) lub ciasto pieczone innego rodzaju (co najmniej trzy rodzaje, np. mini rogaliki, croissanty ze słodkim nadzieniem, ciastka owocowe z ciasta francuskiego lub mini pączki z nadzieniem), o łącznej gramaturze min. 100 g/osoba;
- świeże owoce: myte owoce, minimum 4 rodzaje, po tyle samo każdego rodzaju (w tym jabłka, banany, arbuzy do wyboru: brzoskwinie, nektarynki, śliwki, gruszki, ananas porcjowany minimum 200 g porcja, winogrona białe i/lub ciemne po minimum 70 g porcja) minimum 2 sztuki/porcje do wyboru na osobę.

Lunch

Wykonawca zaproponuje menu, zawierające 3 propozycje zup, 6 propozycji dań mięsnych zawierających przynajmniej 2 propozycje drobiowe oraz 2 wołowe, 2 pozycje rybne, 2 propozycje wegetariańskie, 5 propozycji dodatków oraz 3 propozycje deserów. Wykonawca zobowiązany jest przesłać szczegółowy opis menu wraz z propozycją dań - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia - w terminie nie później niż 7 dni od daty zawarcia umowy. Z przesłanego szczegółowego menu wraz z opisem propozycji poszczególnych dań do wyboru, Zamawiający w ciągu 4 dni od otrzymania propozycji wybierze 2 propozycje zup, 4 propozycje dań głównych (2 mięsnych, 1 rybnej oraz 1 wegetariańskiej, w proporcjach 73% porcje mięsne, 17% porcje rybne, 10% porcje wegetariańskie), 3 propozycje dodatków oraz 3 propozycje deseru. Dodatkowo zamawiający zastrzega możliwość składania zamówień specjalnych dla alergików, osób na diecie bezglutenowej. Dania będą opisane i oznaczone pod kątem alergenów.

Szczegóły menu: zupa 2 rodzaje, minimum 400 ml (2 porcje po 200 ml na 1 osobę) , danie główne wkład mięsny/rybny/wegetariański – minimum 200 g na osobę , dodatek (skrobiowy/kasza/ryż/sałotka/surówka) – minimum 3 porcje po 150 g na osobę, woda mineralna: minimum 500 ml na osobę, deser - co najmniej trzy rodzaje, np. mini rogaliki, croissanty ze słodkim nadzieniem, ciastka owocowe z ciasta francuskiego lub mini pączki z nadzieniem), min. 100 g/osoba z każdego rodzaju

Wymagany sposób podania posiłku w trakcie przerwy kawowej oraz lunchu jest bufet szwedzki nadzorowany przez kelnera.