

UMOWA NR

zawarta w dniu we Wrocławiu pomiędzy:

Akademią Muzyczną im. Karola Lipińskiego we Wrocławiu z siedzibą we Wrocławiu przy pl. Jana Pawła II nr 2, 53-44 Wrocław, NIP 897 15 46 349, REGON 000275748, reprezentowaną przez: Adama Walkiewicza - Kanclerza

- zwaną dalej „Zamawiającym”

a

..... z siedzibą, reprezentowaną przez:

.....

- zwaną dalej "Wykonawcą", o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi cateringowej, organizowanej w ramach Spektaklu pt. „Wesele Figara” w dniu 25 maja 2024 w siedzibie Opery Wrocławskiej przy ul. Świdnickiej 35, 50-066 Wrocław.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy zgodnie ze Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy oraz Ofertą wykonawcy, stanowiącą Załącznik nr 2 do Umowy.

§ 2

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi cateringowej, o której mowa w § 1 ust.1 w dniu 25 maja 2024 r. w siedzibie Opery Wrocławskiej przy ul. Świdnickiej 35, 50-066 Wrocław. (szczegółowe terminy określone są w Załączniku nr 1 do umowy).

§ 3

1. Wykonawca zrealizuje przedmiot Umowy zgodnie z:
 - 1) warunkami wynikającymi z właściwych przepisów prawa;
 - 2) warunkami określonymi w Umowie;
 - 3) zasadami rzetelnej wiedzy;
 - 4) z najwyższą starannością zawodową.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę serwowanych posiłków, a także za zgodność świadczonej usługi z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
3. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na rzecz osób trzecich bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 4

1. Strony ustalają wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu wykonania umowy na kwotę: zł brutto (*słownie* *groszy brutto*).
2. Wynagrodzenie obejmuje kompleksowe wykonanie wszystkich obowiązków Wykonawcy określonych w umowie, w tym koszty przygotowania i wykonania posiłków, wszelkich materiałów, transportu i innych niewymienionych kosztów niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy.
3. Wynagrodzenie określone ust. 1. zostanie zapłacone po prawidłowym wykonaniu umowy potwierdzonym podpisaniem protokołu odbioru, przelewem bankowym na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego (Kancelarii Ogólnej (pok. 022 A) Akademii Muzycznej im. Karola Lipińskiego we Wrocławiu, mieszczącej się przy pl. Jana Pawła II nr 2.
4. Podstawą do wystawienia faktury będzie podpisanie przez Zamawiającego protokołu odbioru przedmiotu zamówienia bez zastrzeżeń i uwag.

5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 5

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym i personelem zdolnym do należytego wykonania zobowiązań, wynikających z niniejszej umowy.
2. Ponadto Wykonawca oświadcza, że:
 - 1) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej, zapewniającej należyte wykonanie umowy;
 - 2) posiada wszelkie wymagane prawem uprawnienia do profesjonalnego wykonania obowiązków, wynikających z treści umowy.

§ 6

Zamawiający uprawniony jest do żądania od Wykonawcy na każdym etapie realizacji, obowiązywania niniejszej umowy - przedłożenia wszelkich dokumentów lub oświadczeń dotyczących Wykonawcy, podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy potwierdzających, że ww. podmioty nie są podmiotami, o których mowa w art. 5k ust. 1 rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31.07.2014r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz.U.U.E.L.2014.229.1 ze zm.) lub podmiotami, wobec których zachodzą przesłanki wykluczenia, o których mowa w art. 7 ust. 1 w zw. z art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13.04.2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (tj. Dz.U. z 2023 poz. 129 ze zm.).

§ 7

1. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy zapłaty następujących kar umownych:
 - 1) za naruszenie terminów wykonania umowy określonych w umowie i w załączniku nr 1 do z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w kwocie 200 zł (dwieście złotych) za każdy przypadek naruszenia terminu;
 - 2) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy oraz odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, w wysokości 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy.
2. Wykonawca ma prawo żądać od Zamawiającego zapłaty kary umownej za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, w wysokości 20 % wartości umowy brutto.
3. Strony zastrzegają sobie prawo do żądania zapłaty odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 8

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie przedmiotu umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 7 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu należyście spełnionych świadczeń umownych, których nie można zwrócić.
2. Zamawiający może rozwiązać umowę w każdym czasie ze skutkiem natychmiastowym w przypadku gdy:
 - 1) Wykonawca naruszy istotne warunki umowy, w szczególności dotyczące zapewnienia odpowiedniej jakości serwowanych posiłków;
 - 2) Wykonawca nie zrealizuje przedmiotu umowy w terminie zgłoszonym przez Zamawiającego w sposób określony w § 1 ust. 2 umowy;
 - 3) Wobec Wykonawcy zachodzą przesłanki wykluczenia na podstawie art. 7 ust. 1 lub ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania

wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 129).

3. Oświadczenie o rozwiązaniu umowy winno być sporządzone w formie pisemnej, pod rygorem nieważności i zawierać uzasadnienie.

§ 9

1. Strony wzajemnie ustalają, że podstawą prawną przetwarzania danych osobowych osób reprezentujących Strony i osób wyznaczonych do kontaktów roboczych oraz odpowiedzialnych za koordynację i realizację postanowień niniejszego umowy jest art. 6 ust. 1 lit. f Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 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), co oznacza, że żadna ze Stron nie będzie wykorzystywać tych danych w celu innym niż realizacja postanowień niniejszego umowy.
2. Zgodnie z art. 13 oraz art. 14 RODO:
 - 1) Wykonawca informuje, iż jest administratorem danych osobowych w odniesieniu do osób ze strony Akademii;
 - 2) Zamawiający informuje, iż jest administratorem danych osobowych w odniesieniu do osób ze strony Wykonawcy.
3. Dane osobowe osób będących Stronami umowy są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO, a w przypadku osób będącymi reprezentantami Stron, osób wyznaczonych do kontaktów roboczych oraz odpowiedzialnych za koordynację i realizację postanowień umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO, w celu związanym z zawarciem oraz realizacją postanowień niniejszego umowy. Dane osobowe będą przechowywane przez Strony do czasu rozliczenia realizacji przedmiotu niniejszego umowy oraz przez okres wymagany przez przepisy o archiwizacji. Osoby wyznaczone do kontaktów roboczych oraz odpowiedzialne za koordynację i realizację postanowień niniejszej umowy, a także osoby będące Stroną lub reprezentantami Stron niniejszej umowy posiadają prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu. Mają one również prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, iż przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy RODO.
4. Z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych można kontaktować się:
 - 1) z ramienia Wykonawcy mailowo, pod adresem (e-mail: rodo@nutrimind.pl), a także pocztą tradycyjną pod adresem: ul. Świeża 23, 54-060 Wrocław, z dopiskiem „do Inspektora Ochrony Danych”;
 - 2) z ramienia Zamawiającego mailowo, pod adresem iod@amkl.edu.pl a także pocztą tradycyjną pod adresem pl. Jana Pawła II nr 2, 50-043 Wrocław, z dopiskiem „do Inspektora Ochrony Danych”.
5. Strony oświadczają, że dostęp do danych osobowych, które zostały im udostępnione na podstawie niniejszej umowy, będzie ograniczony do uprawnionych osób – pracowników Stron. Dane osobowe nie będą poddawane profilowaniu. Strony nie będą przekazywać danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej. Dane osobowe mogą zostać udostępnione organom uprawnionym na podstawie przepisów prawa.
6. W przypadku naruszenia ochrony danych osobowych w związku z realizacją postanowień umowy Strona stwierdzająca naruszenie jest zobowiązana do powiadomienia o tym fakcie drugiej strony w ciągu 24 godzin na adres Inspektora Ochrony Danych wskazany powyżej wraz z opisem okoliczności wystąpienia naruszenia i podjętych działań zaradczych. Po upływie 24 godzin Strona dołączy również wyjaśnienie dotyczące opóźnienia.

§ 10

1. Zmiana postanowień zawartych w umowie może nastąpić wyłącznie za zgodą obu stron wyrażoną w formie aneksu pod rygorem nieważności.
2. W sprawach spornych nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

3. W sprawach spornych, wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy, a nie rozwiązanych na drodze polubownej, rozstrzygać będą sądy powszechne właściwe miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.
4. Integralną częścią Umowy są następujące załączniki:
 - 1) Załącznik nr 1: Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia;
 - 2) Załącznik nr 2: Kopia oferty Wykonawcy.

§ 11

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

ZAMAWIAJĄCY:

.....

WYKONAWCA:

.....

Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Termin realizacji zamówienia: 25.05.2024 r.
2. Miejsce realizacji: siedziba Opery Wrocławskiej przy ul. Świdnickiej 35, 50-066 Wrocław, Liczba osób: 175.
3. W ramach realizacji postanowień umowy Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) Przygotowania, dostarczenia i wniesienia posiłków do lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego,
 - 2) Organizacji cateringu wraz z odpowiednio zaplanowaną obsługą kelnerską terminowo i punktualnie, w miejscu i godzinie, wskazanych przez Zamawiającego;
 - 3) Dostarczenia i przygotowania stołów oraz niezbędnego sprzętu, m. in.:
 - a) werników i ekspresów do kawy, niezbędnej zastawy i oraz naczyń, sztućców, talerzy, filiżanek, spodeczków, szklanek na napoje itp.,
 - b) nieakceptowane są naczynia i sztucze plastikowe, jednorazowe (chyba że Zamawiający zleci inaczej), wyszczerbione, powyginane, uszkodzone,
 - c) ewentualnego dodania stołów koktajlowych w przypadku zaistnienia takiej konieczności (po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym),
 - d) ewentualnego dostarczenia (po wcześniejszym zawiadomieniu ze strony Zamawiającego) dodatkowych elementów cateringu;
 - 4) Dostarczenia produktów żywnościowych zachowując wszelkie normy sanitarne, w tym:
 - a) dostarczania posiłków z miejsca produkcji do lokalizacji wskazanych przez Zamawiającego na własny koszt, transportem, spełniającym warunki sanitarno-techniczne oraz zapewniającym właściwą temperaturę oraz jakość posiłków,
 - b) świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, atestowanych i spełniających normy jakości produktów spożywczych; Wszystkie posiłki muszą być świeże, przyrządzone z produktów wysokiej jakości, urozmaicone oraz estetycznie podane. Produkty użyte do przyrządzenia menu muszą mieć odpowiednią datę przydatności do spożycia oraz temperaturę,
 - c) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132, łącznie z przepisami wykonawczymi tej ustawy),
 - d) używana zastawa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana;
 - 5) Zapewnienia kompleksowej obsługi cateringu, w tym w szczególności:
 - a) zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej w trakcie spotkania w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników spotkania,
 - b) zapewnienia osób do obsługi technicznej, tj. do przygotowania, zapakowania, transportu, wypakowania sprzętów, naczyń, posiłków, napojów oraz do uprzątnięcia miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi,
 - c) utrzymania czystości i porządku w miejscu wydania i spożywania posiłków;
 - d) uprzątnięcia miejsca, w którym świadczone usługę cateringową (w zakresie dotyczącym cateringu) każdorazowo po jej realizacji w ciągu 60 minut po zakończeniu Konferencji;
 - e) przestrzegania wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, warunków produkcji oraz dowozu posiłków;
 - 6) Współpracy z Zamawiającym - w szczególności z osobą wyznaczoną ze strony Zamawiającego

4. Szczegółowy harmonogram:
Termin: 25 maja 2024 r.

Catering nr 1
W przerwie spektaklu

- 1) Liczba osób: 25
- 2) **Miejsce: Salonik Cesarski.**
- 3) Czas:
 - a) Transport i rozładunek: około g. 17:30;
 - b) Gotowość cateringu: 19:30
 - c) Rozpoczęcie: ok. g. 20:00
- 4) Menu:
 - 1) lampka prosecco na wejście;
 - 2) woda (gazowana/niegazowana - w karafkach lub z dyspensera, z wkładem mięta/cytryna/pomarańcza);
 - 3) kawa (z ekspresu automatycznego, mleko, arabica 100%);
 - 4) herbata (różne smaki, cytryna, cukier biały, trzciniowy);
 - 5) soki (2 smaki);
 - 6) wino czerwone i białe (po 2 lampki na os.);
 - 7) fingerfood słony (3 sztuki na osobę);
 - 8) kanapeczki (3 sztuki na osobę)

Catering nr 2
W przerwie spektaklu

1. Liczba osób: 150
- 2 **Miejsce: Foyer.**
- 3 Czas: około g. 21:30
- 4 Menu:
 - 1) fingerfood słony (3 sztuki na osobę);
 - 2) fingerfood słodki (3 sztuki na osobę);
 - 3) kanapeczki wytrawne 3 sztuki na osobę;
 - 4) lampka prosecco na wejście;
 - 5) woda (gazowana/niegazowana - w karafkach lub z dyspensera, z wkładem mięta/cytryna/pomarańcza);
 - 6) kawa (z ekspresu automatycznego, mleko, arabica 100%);
 - 7) herbata (różne smaki, cytryna, cukier biały, trzciniowy);
 - 8) soki (2 smaki);
 - 9) wino czerwone i białe (po 2 lampki na os.)

Uwaga: do bufetu kawowego 3 rodzaje ciasta - 2 sztuki na osobę.

- 5) Wyposażenie (dotyczy każdego z miejsc tj. Salonik Cesarski i Foyer:
 - 1) Stoły z obrusami (czyste, wyprasowane, powinny pokrywać całą powierzchnię stołów);
 - 2) Stoły koktajlowe (bankietówki) z obrusami;
 - 3) Stoły bufetowe z obrusami;
 - 4) Zastawa porcelanowa i szklane kieliszki;
 - 5) Sztućce stalowe (nie plastikowe!);
 - 6) Kieliszki dedykowane do prosecco wysokie;
 - 7) Pojemniki na zużyte saszetki, herbaty (tzw. kubelki) chusteczki, serwatki, itp.;
 - 8) Dania serwowane na platerach (nie plastikowe);
 - 9) Parawany;
 - 10) Przedłużacze.

11) Obsługa kelnerska w ilości zapewniającej profesjonalną realizację usługi

4. Demontaż, posprzątanie i wywiezienie sprzętu: ok. 23:30