

UMOWA nr

zawarta w dniu2025 r. we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław z siedzibą pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551,
REGON 931934839,

reprezentowaną przez:

działającą na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia

zwaną dalej: „**Zamawiającym**”,

a

.....

zwanym dalej: „**Wykonawcą**”

przy czym Zamawiający oraz Wykonawca zwani będą łącznie dalej również:

„**Stronami**”.

Niniejszą umowę zawarto z wyłączeniem stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy.

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest przygotowanie i przeprowadzenie dwóch warsztatów kulinarnych dla kucharzy i intendentów dotyczących podniesienia kompetencji zawodowych zawierających ograniczenie marnowania pożywienia w placówkach oświatowych w ramach projektu foodCIRCUS.

2. Celem warsztatów kulinarnych jest podniesienie kompetencji zawodowych kucharzy i intendentów w zakresie racjonalnego gospodarowania żywnością, zmniejszenia jej marnotrawstwa oraz efektywnego wykorzystania produktów w kuchniach placówek oświatowych w tym (szkół podstawowych i przedszkoli).

3. Realizacja warsztatów kulinarnych odbędzie się w dwóch blokach:

1) przeprowadzenie części teoretycznej dotyczącej sposobu i metod ograniczenia marnowania pożywienia w placówkach oświatowych;

2) warsztaty kulinarne (praktyczne) dla uczestników projektu.

4. Warsztaty kulinarne będą realizowane w ramach międzynarodowego projektu pod nazwą foodCIRCUS, finansowanego przez Unię Europejską.

5. Szczegółowy opis przedmiotu umowy wraz z warunkami jego realizacji, zwany dalej „OPZ”, zawiera załącznik nr 1 do umowy.

§ 2

Wykonanie przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1, Strony uzgadniają od daty zawarcia umowy **do dnia 29.08.2025 r.** (szczegółowy termin dwóch warsztatów kulinarnych zostanie uzgodniony z Zamawiającym).

§ 3

1. Wykonawca w terminie 5 dni roboczych od daty zakończenia warsztatów kulinarnych sporządzi raport z realizacji umowy.
2. Raport powinien zawierać w szczególności:
 - 1) opis przeprowadzonych warsztatów kulinarnych;
 - 2) liczbę uczestników, którzy wzięli udział w przeprowadzonych warsztatach kulinarnych.
3. Zamawiający zaakceptuje raport w terminie 2 dni roboczych od daty jego otrzymania lub zgłosi w tym terminie uwagi.
4. W przypadku zgłoszenia uwag Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia i przekazania Zamawiającemu poprawionego raportu. Przekazanie poprawionego raportu nastąpi w terminie 2 dni roboczych od dnia zgłoszenia uwag przez Zamawiającego.
5. Odbiór przedmiotu umowy, po realizacji warsztatów Zamawiający potwierdzi w protokole odbioru stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, zawierający ocenę jego zgodności z warunkami umowy.
6. Protokół o którym mowa w ust. 5 zostanie sporządzony w ciągu 2 dni roboczych od przekazania Zamawiającemu zaakceptowanej wersji raportu z realizacji warsztatów kulinarnych i stanowić będzie podstawę wystawienia faktury.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) świadczenia usługi zapewniając jej wymagany poziom merytoryczny;
- 2) świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 3) uwzględniania bez zbędnej zwłoki uzasadnionych zastrzeżeń Zamawiającego, co do wykonania umowy.

2. Zamawiający zobowiązuje się do współdziałania z Wykonawcą w wykonaniu czynności świadczonych w ramach usługi, a w szczególności udzielania Wykonawcy wszelkich informacji niezbędnych dla prawidłowej realizacji usługi.

§ 5

1. Strony uzgadniają całkowite wynagrodzenie ryczałtowe za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 w kwocie zł netto słownie:.....00/100, plus podatek VAT wg obowiązujących przepisów – zgodnie ze stanem prawnym na dzień zawarcia umowy podatek VAT wynosi 23%, czylizł słownie:..... złotych 00/100, łącznie zł brutto słownie:złotych 00/100.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie uregulowane przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy wskazane na fakturze, z zachowaniem mechanizmu podzielonej płatności, w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
3. Za termin dokonania płatności uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Podstawą do zapłaty wynagrodzenia za wykonanie prac będzie podpisany przez Strony protokół odbioru bez zastrzeżeń.
5. Wykonawca wystawi fakturę na: Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław oraz dostarczy do Wydziału Klimatu i Energii Urzędu Miejskiego Wrocławia ul. Bogusławskiego 8,10, 50-031 Wrocław.
6. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie zobowiązania Zamawiającego względem Wykonawcy związane z realizacją przedmiotu umowy.
7. Zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym istnieje możliwość wystawienia i przekazania Zamawiającemu faktury VAT drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy

Elektronicznego Fakturowania pod adresem: <https://brokerpefexpert.efaktura.gov.pl/>,
adres PEF: NIP 8961003529.

8. W przypadku wystawiania faktury elektronicznej NABYWCĄ USŁUGI jest: Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP: 8971383551, ODBIORCĄ USŁUGI jest: Urząd Miejski Wrocławia, pl. Nowy Targ 1- 8, 50-141 Wrocław.

9. Zamawiający oświadcza, że jest podatnikiem podatku VAT – NIP 8971383551.

10. Wykonawca oświadcza, że nie/jest podatnikiem podatku VAT – NIP

§ 6

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy kary umowne:

1) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy w stosunku do terminu wskazanego w § 2 lub w § 3 ust. 4 w wysokości 0,5% wynagrodzenia brutto za każdy dzień zwłoki, nie więcej jednak niż 20% kwoty tego wynagrodzenia;

2) za nienależytą realizację obowiązków wskazanych w § 1, z zastrzeżeniem pkt 1, w wysokości 3% wynagrodzenia brutto za każdy taki przypadek;

3) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego na skutek okoliczności, za które odpowiada Wykonawca, w wysokości 10% wynagrodzenia brutto.

2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

3. Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania ponad zastrzeżone kwoty kar umownych, na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.

§ 7

1. Strony działając jako odrębni administratorzy danych w rozumieniu art. 4 ust 7 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. U. UE. L. 2016 r. Nr 119, str. 1 z późn. zm.) (dalej: RODO) udostępniają sobie wzajemnie dane (w tym dane osobowe) wyłącznie w zakresie niezbędnym do wykonania niniejszej umowy oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

2. Strony udostępniają dane osobowe osób upoważnionych do wykonywania określonych czynności w związku z realizacją niniejszej umowy, w szczególności dane osobowe reprezentantów lub pełnomocników Stron, osób do kontaktu, osób odpowiedzialnych za nadzór bądź realizację niniejszej umowy w zakresie: imienia i nazwiska, stanowiska, danych zawartych w upoważnieniach i pełnomocnictwach, adresów do kontaktu, numerów telefonów, danych zawartych w kwalifikowanych podpisach elektronicznych. Udostępnione dane przetwarzane będą przez Strony wyłącznie w celu i zakresie wynikającym z niniejszej umowy oraz powszechnie obowiązujących przepisów prawa.

3. Jeżeli w celu realizacji niniejszej umowy niezbędne będzie udostępnienie danych osobowych innych niż określone w ust. 2, Strony w załączniku do niniejszej umowy określą sposób udostępnienia, zakres, rodzaj oraz kategorie udostępnianych danych.

4. Strony oświadczają, że przy przetwarzaniu udostępnionych danych osobowych postępować będą zgodnie z postanowieniami RODO oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1781).

5. Każda ze Stron zobowiązuje się w szczególności do:

- 1) zachowania w tajemnicy wszelkich informacji (w tym danych osobowych) udostępnionych lub pozyskanych w związku z wykonywaniem (w tym przy okazji wykonywania) niniejszej umowy oraz do wykorzystywania (w tym przekazywania lub ujawniania) przedmiotowych informacji jedynie w celach wskazanych w niniejszej umowie lub w związku z realizacją obowiązków prawnych nałożonych na Stronę na podstawie przepisów prawa,
- 2) zachowania w tajemnicy sposobów zabezpieczenia informacji, o których mowa w pkt 1,
- 3) stałego monitorowania procesu przetwarzania danych i nadzoru nad bezpieczeństwem przetwarzanych danych,
- 4) podejmowania wszelkich niezbędnych, przewidzianych prawem działań w celu zapewnienia, by żadna z osób personelu Strony, która przetwarza informacje, o których mowa w pkt 1, nie ujawniała ani w trakcie trwania umowy, ani po jej ustaniu, ani rzeczonych informacji, ani sposobów ich zabezpieczenia.

6. Każda ze Stron przyjmuje do wiadomości, iż postępowanie sprzeczne ze zobowiązaniami wskazanymi w ust. 5 może być uznane przez drugą Stronę za nienależyte wykonanie niniejszej umowy.

7. Z uwagi na udostępnienie danych osobowych każda ze Stron zobowiązana jest do spełnienia obowiązku informacyjnego wobec osób, których udostępnione dane dotyczą przewidzianego w art. 14 RODO. Strony upoważniają się wzajemnie do przekazania w imieniu drugiej Strony obowiązku, o którym mowa w zdaniu poprzednim.

8. W celu realizacji obowiązku, o którym mowa w ust. 7:

1) Zamawiający w załączniku nr 3 do niniejszej umowy przekazuje Wykonawcy treść obowiązku informacyjnego,

2) Wykonawca zobowiązany jest w terminie 7 dni od zawarcia niniejszej umowy do przekazania Zamawiającemu treści obowiązku informacyjnego, o którym mowa w ust. 7, a po tym terminie, Wykonawca zobowiązany będzie do samodzielnej realizacji obowiązku informacyjnego, poprzez przekazanie go osobom, których dane dotyczą.

9. W przypadku, w którym w związku z realizacją umowy nie dochodzi do udostępnienia danych osobowych innych, niż dane wskazane w ust. 2, a dochodzi do powierzenia przetwarzania danych osobowych, Strony zobligowane są do zawarcia stosownej umowy powierzenia danych osobowych, regulującej prawa i obowiązki Stron jako podmiotu powierzającego i procesora.*

*gdy dotyczy

§ 8

1. Zmiana postanowień umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

2. Zmiany postanowień umowy mogą dotyczyć w szczególności terminu zakończenia przedmiotu umowy w przypadku wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zlecenia i im zapobiec mimo dołożenia należytej staranności.

3. Dla potrzeb umowy ustala się, iż nie stanowi zmiany umowy:

1) zmiana danych teleadresowych;

2) zmiana osób do kontaktu wskazanych w § 10.

4. Zaistnienie okoliczności, o których mowa w ust. 3 nie wymaga sporządzenia pisemnego aneksu, a jedynie niezwłocznego pisemnego zawiadomienia drugiej Strony.

§ 9

1. 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 wykonanie umowy może zagrażać istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach.
2. Ponadto Zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od umowy gdy:
 - 1) Wykonawca nie wykonuje przedmiotu umowy zgodnie z postanowieniami wynikającymi z treści umowy, po uprzednim wezwaniu go do podjęcia wykonania tej umowy w ciągu 5 dni od daty otrzymania wezwania;
 - 2) Wykonawca wprowadził Zamawiającego w błąd co do okoliczności dotyczących realizacji przedmiotu umowy, w szczególności poprzez podanie Zamawiającemu niezgodnych ze stanem rzeczywistym danych odnośnie sposobu realizacji przedmiotu umowy.
3. Odstąpienie od umowy w wypadku ziszczenia się którejkolwiek z przesłanek wskazanych w ust. 2 może nastąpić w terminie 30 dni od dnia powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o ziszczeniu danej przesłanki.
4. W przypadku odstąpienia od umowy Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należytego z tytułu wykonania części umowy.
5. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy winno zostać dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności ze wskazaniem przyczyny odstąpienia.
6. Odstąpienie od umowy nie ma wpływu na naliczanie kar umownych zgodnie z zapisami umowy.
7. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy na skutek okoliczności, za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za dotychczas wykonane czynności, zgodnie ze stanem określonym w podpisanym przez Strony protokole z wykonania prac.

§ 10

1. W sprawach nieuregulowanych w umowie mają zastosowanie obowiązujące przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny.
2. Spory powstały pomiędzy Stronami na tle realizacji umowy, rozstrzygać będzie właściwy rzeczowo sąd powszechny we Wrocławiu.
3. Wykonawca oświadcza, iż przyjmuje do wiadomości, że dotyczące go dane, w tym dane osobowe (imię i nazwisko/nazwa), data Umowy, jej przedmiot, numer, data obowiązywania oraz wartość Umowy brutto mogą zostać udostępnione w Urzędowym Rejestrze Umów Urzędu Miejskiego Wrocławia.
4. Strony wyznaczają do kontaktów:
 - 1) ze strony Zamawiającego: tel. ,e-mail:
 - 2) ze strony Wykonawcy: tel. ,e-mail:
5. Umowę sporządzono w 3 egzemplarzach: 2 egz. dla Zamawiającego, 1 egz. dla Wykonawcy.

Umowę sprawdzono pod względem legalności, celowości i gospodarności

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Załącznik nr 2 – wzór protokołu

Załącznik nr 3 – Klauzula informacyjna

Klasyfikacja budżetowa:

Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

1. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów kulinarnych z udziałem kucharzy i intendentów szkół i przedszkoli biorących udział w projekcie pod nazwą foodCIRCUS.
2. Zamówienie będzie przebiegało w dwóch blokach:
 - 1) przeprowadzenie części teoretycznej dotyczącej sposobu i metod ograniczenia marnowania pożywienia w placówkach oświatowych;
 - 2) warsztaty kulinarne (praktyczne) dla uczestników projektu.
3. Celem warsztatów kulinarnych jest podniesienie kompetencji zawodowych kucharzy i intendentów w zakresie racjonalnego gospodarowania żywnością, zmniejszenia jej marnotrawstwa oraz efektywnego wykorzystania produktów w kuchniach placówek oświatowych, w tym w szkołach podstawowych i w przedszkolach.
4. Uczestnicy warsztatów kulinarnych:
 - 1) Warsztaty kulinarne zostaną przeprowadzone we Wrocławiu dla 50 uczestników (kucharze pracujący w placówkach oświatowych, intendenci odpowiedzialni za zarządzanie żywnością i gospodarkę magazynową) w formie dwóch spotkań dla 2 grup uczestników po 25 osób w grupie. W czasie każdego warsztatu kulinarnego zostaną przeprowadzone zajęcia teoretyczno-praktyczne. Zamawiający może zmniejszyć liczbę uczestników warsztatów kulinarnych, informując o tym Wykonawcę najpóźniej 2 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów kulinarnych. Zgłoszenie zmniejszenia liczby uczestników warsztatów kulinarnych dokonane po ww. terminie nie zostanie uwzględnione przy ustalaniu rzeczywistej liczby uczestników warsztatów kulinarnych.
 - 2) Warsztaty kulinarne będą realizowane we Wrocławiu i będą trwały 2 dni w terminie **do 29.08.2025 r.** (szczegółowy termin dwóch warsztatów kulinarnych zostanie uzgodniony z Zamawiającym, przy czym możliwy jest jedynie termin odpowiadający dniom roboczym – bez dni wolnych od pracy).
 - 3) Czas trwania jednego warsztatu kulinarnego (teoretyczno-praktycznego) – 4 h zegarowych (1h to 60 minut) w przedziale czasowym od godziny 9:00- do godziny 15:00.
5. Miejsce realizacji warsztatów kulinarnych:
 - 1) Wykonawca zapewni salę szkoleniowo/wykładową (studio kulinarne), która posiada przestrzeń dla minimum 25 osób, z miejscem do gotowania, dla każdego z uczestników warsztatów kulinarnych;

2) Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt (na przykład: piekarnik, mikser, blender) oraz akcesoria kuchenne (na przykład; noże, garnki, talerze, sztućce) dla każdego z uczestników warsztatów kulinarnych;

3) sala szkoleniowa/wykładowa musi spełniać warunki bhp i ppoż oraz posiadać:

a) odpowiednią powierzchnię zapewniającą miejsca dla 25 osób w ustawieniu zapewniającym wszystkim uczestnikom warsztatów kulinarnych bardzo dobrą słyszalność i widoczność prezentowanych treści, wyposażoną w krzesła, stoły/lawki/pulpity dla uczestników, stół i krzesło dla prowadzącego szkolenie,

b) sprzęt multimedialny pozwalający na prezentowanie treści: laptop/rzutnik/ekran,

c) flipchart z papierem, zestaw markerów,

d) arkusze papieru do pracy zespołowej, przybory do pisania,

e) możliwość zaciemnienia sali,

f) odpowiednie oświetlenie,

g) odpowiednie nagłośnienie wraz z mikrofonami,

h) ogrzewanie/klimatyzację,

i) dostęp do internetu,

j) zaplecze sanitarne.

6. Program warsztatów teoretycznych:

1) Analiza i omówienie grup produktów najczęściej marnowanych w kuchniach placówek:

a) identyfikacja produktów z największą stratą (np. pieczywo, warzywa, produkty skrobiowe),

b) przyczyny marnowania tych grup.

2) Wprowadzenie do terminologii i zasad zarządzania magazynem:

a) różnica pomiędzy terminami:

-przydatność do spożycia („należy spożyć do...”)

-minimalna trwałość („najlepiej spożyć przed...”)

b) zasady FIFO (First In First Out) i ich praktyczne zastosowanie,

c) zasady zarządzania gospodarką magazynową produktów suchych, chłodniczych i mrożonych.

3) Prawidłowe metody przechowywania żywności:

a) wskazówki dotyczące przechowywania różnych surowców (warzywa, owoce, mięso, nabiał, pieczywo),

b) znaczenie temperatury i wilgotności w magazynowaniu.

4) Metody przetwarzania i utrwalania żywności:

- a) ocena przydatności do spożycia nietypowych części warzyw i owoców (np. liście, skórki, części zwykle wyrzucane),
- b) pomysły na ich wykorzystanie pomimo utraty jędrności,
- c) techniki przedłużania trwałości żywności (np. suszenie, mrożenie, kiszenie).

5) Racjonalizacja planowania produkcji żywności:

- a) zapobieganie nadprodukcji i optymalizacja zamówień,
- b) techniki minimalizowania „zapasów bezpieczeństwa” powodujących strach przed niedoborami.

6) Poszerzenie wiedzy dotyczącej wykorzystania produktów i resztek:

- a) przykłady wykorzystania pozostałości po produkcji,
- b) przepisy i pomysły na potrawy z resztek.

7) Zabezpieczenie surowców powstałych z nadprodukcji:

- a) zgodne z przepisami sposoby przechowywania i zagospodarowania nadwyżek,
- b) tworzenie nowych produktów z surowców powstałych w wyniku nadprodukcji.

8) Aspekty wybiórczości pokarmowej u dzieci:

- a) czynniki wpływające na odrzucanie lub wybór potraw przez dzieci,
- b) wpływ na marnowanie żywności w placówkach,
- c) sposoby minimalizacji strat związanych z preferencjami żywieniowymi dzieci.

9) Doskonalenie formy wizualnej i organoleptycznej posiłków:

- a) techniki poprawy wyglądu i smaku potraw,
- b) znaczenie estetyki dla zachęcenia dzieci do spożywania posiłków.

10) Zarządzanie powierzchnią magazynową na stołówkach.

7. Program warsztatów praktycznych:

1) Zagospodarowanie nadwyżek produktów:

- a) wykorzystanie na przykład: pieczywa, skrobi (kasze, ryż, ziemniaki, makaron) w kreatywnych potrawach,
- b) techniki przetwarzania, na przykład: (gotowania, pieczenia) i ponownego użycia produktów pozostających po produkcji.

2) Przygotowanie prostych, smacznych i estetycznych potraw:

- a) przepisy na potrawy łatwe w przygotowaniu, odciążające pracę kuchni,

- b) dania cieszące się dużym powodzeniem wśród dzieci,
- c) propozycje dań bezmięsnych zgodnych z aktualnymi trendami żywieniowymi.

8. Formuła warsztatów kulinarnych:

- 1) wykłady i prezentacje multimedialne;
- 2) dyskusje i analiza studiów przypadków;
- 3) ćwiczenia praktyczne i warsztaty kulinarne;
- 4) przykłady demonstracyjne i gotowanie „na żywo”.

9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania propozycji menu dla bloku praktycznego (śniadanie, danie główne mięsne/wegetariańskie z wyłączeniem owoców morza, podwieczorek/deser) ostateczne menu zostanie uzgodnione z Zamawiającym w terminie 2 dni od podpisania umowy.

10. Wykonawca zapewni wszystkie niezbędne produkty, dla każdego z uczestników, do przyrządzenia dań podczas warsztatów praktycznych.

11. Wykonawca w terminie 5 dni roboczych od daty zakończenia warsztatów kulinarnych sporządzi raport z realizacji zamówienia.

12. Raport powinien zawierać w szczególności:

- 1) opis przeprowadzonych warsztatów kulinarnych;
- 2) liczbę uczestników, którzy wzięli udział w przeprowadzonych warsztatach kulinarnych.

13. Zamawiający zobowiązany jest do stworzenia listy uczestników warsztatów kulinarnych i wysłania zaproszeń.

14. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia certyfikatu (zawierającego logo projektu foodCIRCUS) potwierdzającego uczestnictwo w warsztatach kulinarnych

Załącznik nr 2 do umowy – wzór protokołu

Protokół sporządzony w dniu r.

pomiędzy:

Gminą Wrocław z siedzibą pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551, REGON 931934839,

reprezentowaną przez:

działającą na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia

zwaną dalej **Zamawiającym**,

a

..... z siedzibą

....., NIP, REGON, reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**

1. Przedmiot umowy:
2. Wykonawca wykonał przedmiot umowy zgodnie z zawartą umową nr:
3. Zamawiający przyjął przedmiot umowy bez zastrzeżeń, stwierdzając jego należyte wykonanie (brak zastrzeżeń/uwag)*.
4. Zamawiający zgłosił następujące zastrzeżenia i uwagi do wykonania przedmiotu umowy*:

.....

Protokół sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron umowy.

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....

*niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 3 do umowy KLAUZULA INFORMACYJNA

INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

Niniejszą informację otrzymuje Pani/Pan w związku z obowiązkami określonymi w art. 14 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej z dnia 4 maja 2016 r. L 119/1).

Administrator danych osobowych (ADO)

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Prezydent Wrocławia, z którym można się skontaktować w następujący sposób:

- listownie na adres: Prezydent Wrocławia, Urząd Miejski Wrocławia, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław;
- przez e-mail: wke@um.wroc.pl,
- przez e-doręczenie: AE:PL-95179-82549-VVTFT-27
- telefonicznie: 71 777-86-88 (sekretariat Wydziału Klimatu i Energii).

Cele przetwarzania danych

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu zawarcia i realizacji umowy, w celach kontaktowych i wymiany korespondencji lub innych form kontaktu.

Podstawy prawne przetwarzania

Będziemy przetwarzać Pani/Pana dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO tj. prawnie uzasadniony interes administratora, jakim jest realizowanie umowy.

Kategorie przetwarzanych danych

Będziemy przetwarzać następujące kategorie Pani/Pana danych osobowych:

- imię i nazwisko,
- telefon służbowy,
- adres e-mail,
- dane zawarte w upoważnieniach/pełnomocnictwach,
- dane zawarte w kwalifikowanych podpisach elektronicznych.

Źródło pochodzenia danych

Pani/Pana dane osobowe pozyskane zostały od Pani/Pana pracodawcy, podmiotu zatrudniającego lub podmiotu współpracującego.

Okres retencji danych

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez 5 lat od stycznia kolejnego roku po zakończeniu realizacji umowy administratora z Pani/Pana pracodawcą/zleceniodawcą/zamawiającym, a w celach związanych z dochodzeniem lub obroną przed roszczeniami do czasu przedawnienia tych roszczeń.

Odbiorcy danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

- dostawcy usług IT,
- podmioty, którym administrator udostępnił dane,
- podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa,
- podmioty prowadzące działalność pocztową lub kurierską,
- osoby fizyczne posiadające wiedzę specjalistyczną i występujące w postępowaniu w charakterze biegłego.

Takie podmioty przetwarzają dane na podstawie zawartej umowy z administratorem i tylko zgodnie z jego poleceniami.

Przysługujące prawa

Przysługuje Pani/Panu:

- prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii;
- prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
- prawo do usunięcia danych (prawo do bycia zapomnianym);
- prawo do ograniczenia przetwarzania danych;
- prawo do przenoszenia danych;
- prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych;
- prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego – tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Inspektor Ochrony Danych

W Urzędzie wyznaczony został Inspektor Ochrony Danych. Jest to osoba, z którą można się kontaktować w sprawach dotyczących przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz korzystania z przysługujących Pani/Panu praw związanych z przetwarzaniem danych.

Z Inspektorem można skontaktować się w następujący sposób:

- listownie na adres: al. M. Kromera 44, 51-163 Wrocław
- przez e-mail: iod@um.wroc.pl
- telefonicznie: 71 777 77 24.

Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

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

Zautomatyzowane podejmowanie decyzji

Pani/Pana dane nie będą podlegały profilowaniu lub zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.