Umowa nr .....

zawarta w Gdańsku w dniu ..... ***(dla formy pisemnej)***

lub

zawarta w dniu, w którym został złożony ostatni z podpisów przedstawicieli Stron ***(dla formy elektronicznej)***

pomiędzy:

Gminą Miasta Gdańska, ul. Nowe Ogrody 8/12, 80-803 Gdańsk, NIP: 583-00-11-969, reprezentowaną przez Panią Agnieszkę Chomiuk, Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku, działającą na podstawie upoważnienia udzielonego zarządzeniem Nr 1113/26 Prezydenta Miasta Gdańska z dnia 29 czerwca 2026 r. w sprawie udzielenia pełnomocnictwa Dyrektorowi Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Gdańsku,

zwaną dalej **„Zamawiającym”**

a

..... z siedzibą w miejscowości ..... przy ul. ....., kod pocztowy: ....., wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: ....., REGON: ....., NIP: ....., reprezentowaną przez .....

lub

....., wpisanym(ą) do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, działającym(ą) pod firmą .....,REGON: ....., NIP: .....

zwanym(ą) dalej **„Wykonawcą”**,

zwanymi także razem **„Stronami”**

*W wyniku rozstrzygnięcia postępowania o znaku sprawy ..... przeprowadzonego na podstawie **art. 275 pkt 1** ustawy z dnia 11 września 2019 r. – **Prawo zamówień publicznych** (Dz. U. z 2026 r. poz. 793; dalej jako „p.z.p.”) w **trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji** została zawarta umowa o następującej treści.*

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się zrealizować **kompleksową usługę organizacji pobytu członków Zespołu Interdyscyplinarnego Miasta Gdańska na szkoleniu wyjazdowym**, w szczególności obejmującą swym zakresem **zakwaterowanie z wyżywieniem oraz udostępnienie sali konferencyjnej i usługę DJ** w dniach **23-24 (poniedziałek i wtorek) listopada 2026 r.**
2. Realizacja usługi, o której mowa w **ust. 1**, odbędzie się w **hotelu** ....., adres: ..... (dalej jako „hotel”) o **standardzie** ..... **gwiazdek** zgodnie z rozporządzeniem Ministra

Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166).

3. Wykonawca oświadcza, że **hotel jest umieszczony w Centralnym Wykazie Obiektów Hotelarskich**, o którym mowa w art. 42 ust. 3 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1944).
4. Szczegóły realizacji usługi, o której mowa w **ust. 1**, zostały zawarte w **Opisie Przedmiotu Zamówienia** (dalej jako „OPZ"), stanowiącym **Załącznik nr** 1 do umowy.
5. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować usługę, o której mowa w **ust. 1**, zgodnie z **OPZ** oraz złożoną przez siebie **ofertą**.
6. Wykonawca oświadcza, że miejsca noclegowe w hotelu będą udostępnione uczestnikom szkolenia **w dniu przyjazdu** najpóźniej **od godziny 14:00**, a **w dniu wyjazdu do godziny 11:00**.
7. Wykonawca oświadcza, że zrealizuje usługę, o której mowa w ust. 1, własnymi siłami.

lub

9. Wykonawca oświadcza, że zrealizuję usługę, o której mowa w ust. 1, **przy pomocy Podwykonawcy** ....., któremu powierzy:
   1) .....;
   2) .....;
   3) .....
8. Powierzenie wykonania części umowy Podwykonawcy nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie umowy.
9. Umowa z Podwykonawcą nie może przewidywać gorszych warunków dla Podwykonawcy, zwłaszcza w zakresie terminu wypłaty wynagrodzenia oraz kar umownych, niż warunki przewidziane dla Wykonawcy.

§ 2
TERMIN REALIZACJI USŁUGI

Wykonawca zobowiązuje się zrealizować usługę w terminie od dnia zawarcia umowy, tj. złożenia podpisu przez ostatnią ze Stron do dnia 24 listopada 2026 r.

§ 3
WYNAGRODZENIE

1. Za zrealizowanie usługi, o której mowa w **§ 1 ust. 1**, Zamawiający zapłaci Wykonawcy **wynagrodzenie w łącznej maksymalnej wysokości** ..... zł **brutto** (słownie: ..... zł ...../100).
2. Wysokość wynagrodzenia, określona w ust. 1, wynika ze złożonej przez Wykonawcę oferty cenowej i uwzględnia wszelkie koszty, jakie Wykonawca zobowiązany będzie ponieść w związku z wykonaniem usługi.
3. Wynagrodzenie **za zakwaterowanie**, o którym mowa w **§ 1 ust. 1 i posiłki**, o których mowa w **§ 6 pkt 1,** będzie stanowić **iloczyn** wskazanej w ofercie **ceny jednostkowej za osobę** oraz zgłoszonej przez Zamawiającego **ostatecznej liczby uczestników szkolenia**.
4. Zamawiający może **najpóźniej w piątym dniu** przed planowanym przyjazdem uczestników szkolenia do hotelu **bezkosztowo zmniejszyć o maksymalnie 5 osób** liczbę uczestników, co powoduje proporcjonalne zmniejszenie wynagrodzenia zgodnie z zasadą określoną w **ust. 3**.

5. Wynagrodzenie za **udostępnienie sali konferencyjnej** wraz z wyposażeniem i obsługą techniczną (całość za dwa dni) oraz **oprawa muzyczna DJ** (pierwszego dnia pobytu) będzie wynikało z **ceny ryczałtowej** określonej w ofercie **bez względu na liczbę zgłoszonych osób**. Wynagrodzenie to pozostaje **niezmienne** przez cały okres obowiązywania umowy.
6. **Ostateczne całkowite wynagrodzenie brutto Wykonawcy** będzie **sumą wynagrodzeń**, o których mowa w **ust. 3 i 5**.
7. **Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy** z tytułu realizacji umowy **nie przekroczy** kwoty brutto wskazanej w **ust. 1**.
8. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie faktury na **rachunek bankowy Wykonawcy** nr: ..... **w terminie 21 dni** od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej pod względem merytorycznym i formalno-rachunkowym faktury. Za dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku Zamawiającego. Zamawiający oświadcza, iż jest to rachunek rozliczeniowy otwarty w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą. Prawidłowe wystawienie faktury opisuje **§ 9**.
9. Wykonawca oświadcza, iż rachunek bankowy wskazany w **ust. 8** figuruje/nie figuruje na tzw. **białej liście podatników VAT**.

§ 4

SZCZEGÓŁOWE OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający zobowiązany jest w szczególności do dostarczenia Wykonawcy drogą mailową:

1) **szczegółowej agendy pobytu** uczestników szkolenia **najpóźniej na pięć dni** przed przyjazdem do hotelu;
2) **listy uczestników** szkolenia ze wskazaniem **liczby uczestników najpóźniej na pięć dni** przed przyjazdem do hotelu;
3) udzielenia odpowiedzi Wykonawcy na przesłany projekt menu w terminie **dwóch dni roboczych** lub jeżeli umowa została zawarta w terminie krótszym niż dziesięć dni przed realizacją, a projekt menu został przekazany Zamawiającemu do dnia następnego po dniu zawarcia umowy, **w ciągu dwudziestu czterech godzin.**

§ 5

SZCZEGÓŁOWE OBOWIĄZKI WYKONAWCY

Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

1) zapewnienia **obiektu hotelowego** spełniającego wymagania określone w OPZ i w ofercie, o której mowa w **§ 1 ust. 5**, w tym spełnienia wymagań dotyczących lokalizacji, infrastruktury, parkingu i dostępności;
2) udostępnienia **klimatyzowanej sali konferencyjnej** o powierzchni nie mniejszej niż **80 metrów kwadratowych** i zapewnienia obecności **obsługi technicznej;** sala powinna być wyposażona w rzutnik, ekran, nagłośnienie z co najmniej dwoma mikrofonami bezprzewodowymi, flipchart z markerami w różnych kolorach i zapasem dwudziestu arkuszy papieru;
3) realizacji usługi zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, zasadami BHP, przepisami sanitarnymi oraz z należytą starannością wynikającą z profesjonalnego charakteru działalności;
4) udzielania Zamawiającemu informacji o przebiegu wykonania umowy,

5) zapewnienia **oprawy muzycznej DJ i oświetlenia podczas uroczystej kolacji** od godziny 20:00 do godziny 1:00.

§ 6

SZCZEGÓŁOWE OBOWIĄZKI WYKONAWCY W ZAKRESIE MENU

Wykonawca **w zakresie menu** zobowiązany jest do:

1) przedstawienia Zamawiającemu **szczegółowego projektu menu** dla wszystkich posiłków: **śniadania, lunchy, uroczystej kolacji oraz przerw kawowych najpóźniej na dziesięć dni** przed przyjazdem uczestników szkolenia do hotelu lub jeżeli umowa została zawarta w terminie krótszym niż dziesięć dni przed realizacją, **przedstawienia projektu menu do dnia następnego po dniu zawarcia umowy.**
2) zapewnienia zgodnie z umową minimalnej liczby dań, ich gramatury i różnorodności (dania mięsne i wegetariańskie, opcja bezglutenowa);
3) uzyskania od Zamawiającego drogą mailową **bezwarunkowej akceptacji menu**;
4) uwzględnienia uwag Zamawiającego co do zmiany poszczególnych pozycji w zaproponowanym menu (np. ze względu na niską atrakcyjność dań lub powtarzalność składników) oraz jego stosownego **skorygowania w terminie dwudziestu czterech godzin** od zgłoszenia zastrzeżeń przez Zamawiającego;
5) uzyskania od Zamawiającego każdorazowej, wyraźnej zgody **na zmianę menu** (np. wynikającej z braku dostępności towaru na rynku).

§ 7

KOMUNIKACJA MIĘDZY STRONAMI

1. Osobą odpowiedzialną **ze strony Zamawiającego** za realizację umowy jest ……. nr telefonu służbowego: …….. adres e-mail: ……
2. Osobą odpowiedzialną **ze strony Wykonawcy** za realizację umowy jest ....., nr telefonu: ....., adres e-mail: .....
3. Strony dopuszczają możliwość zmiany osób wymienionych w **ust. 1-2**. Zmiana wymaga poinformowania drugiej Strony drogą mailową.
4. O ile niniejsza umowa lub polskie prawo nie stanowią inaczej, wszystkie oświadczenia i zawiadomienia związane z wykonywaniem umowy Strony będą przekazywać sobie w formie dokumentowej, zwłaszcza **drogą mailową**.

§ 8

KARY UMOWNE

1. **Wykonawca zapłaci Zamawiającemu** następujące **kary umowne**:
   1) za **odstąpienie od Umowy** przez którąkolwiek ze Stron **z przyczyn zależnych od Wykonawcy** – w wysokości **10% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 6**;
   2) w przypadku **nieudostępnienia umówionej ilości pokoi** w wysokości **5% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 6**;
   3) za **niezgodność zakwaterowania z umową** (liczba pokoi, standard, brak dostępności w wymaganych godzinach) – w wysokości **200 zł** za każdy stwierdzony przypadek naruszenia;
   4) w przypadku **niezachowania standardów czystości pokoi** w wysokości **3% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 6**;

5) za **niezgodny z umową standard sali konferencyjnej** lub brak wymaganego wyposażenia i obsługi technicznej w wysokości **3% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 6**;
6) za istotne **odstępstwo od zatwierdzonego menu**, w szczególności brak wymaganej liczby dań, niezgodność gramatur lub brak zapewnienia opcji wegetariańskich, bezglutenowych, w wysokości **3% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 6**;
7) za **zapewnienie obiektu niespełniającego wymagań** zgodnych z umową (w szczególności standardu hotelu, lokalizacji, infrastruktury, parkingu) – w wysokości **5% wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 6**;
8) za **brak zapewnienia oprawy muzycznej DJ** lub jej skrócenie – w wysokości **1 000,00 zł** za każdą rozpoczętą godzinę niewykonania usługi;
9) za **brak obecności osoby do obsługi technicznej i akustycznej** – w wysokości **500,00 zł** za każdą rozpoczętą godzinę niewykonywania usługi;
10) za **uchybienie przepisom dotyczącym przetwarzania danych osobowych** – w wysokości **1 000,00 zł** za każdy ujawniony przypadek.

2. **Łączna wysokość kar umownych**, jakich może dochodzić Zamawiający od Wykonawcy **nie może przekroczyć 20% wartości wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 6.**
3. Postanowienia dotyczące kar umownych obowiązują Strony także w przypadku rozwiązania umowy.
4. Każda z kar określonych w **ust. 1** stanowi samodzielne zobowiązanie, wobec czego Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia zarówno wszystkich kar łącznie, jak i każdej z osobna.
5. W przypadku, gdy wysokość szkody poniesionej przez Zamawiającego jest większa od kary umownej, a także w przypadku, gdy szkoda powstała z przyczyn, dla których nie zastrzeżono kary umownej, Zamawiający jest uprawniony do żądania odszkodowania na **zasadach ogólnych**, wynikających z przepisów Kodeksu cywilnego – niezależnie od tego, czy realizuje uprawnienia do otrzymania kary umownej. W przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody jest większa od kary umownej, Zamawiający może żądać **odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej**.
6. Zamawiający jest uprawniony do **potrącenia** należnych mu kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.
7. **Zamawiający zapłaci Wykonawcy** karę umowną **w wysokości 5%** wynagrodzenia określonego w **§ 3 ust. 6** w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących wyłącznie po jego stronie, z wyłączeniem sytuacji, o których mowa w art. 456 ust. 1 p.z.p.
8. Zamawiający jest uprawniony do bieżącego zgłaszania w formie ustnej lub dokumentowej (e-mail, SMS) zastrzeżeń co do sposobu realizacji umowy w trakcie jej wykonywania.
9. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych nieprawidłowości w możliwie najkrótszym czasie, nie dłuższym niż jedna godzina, o ile charakter nieprawidłowości na to pozwala.
10. W przypadku nieusunięcia nieprawidłowości lub ich powtórzenia, Zamawiający jest uprawniony do naliczenia kar umownych, o których mowa w ust. 1.

§ 9
PROTOKÓŁ I PRAWIDŁOWE WYSTAWIENIE FAKTURY

1. Podstawą wystawienia faktury będzie podpisany przez przedstawicieli Zamawiającego i Wykonawcy **protokół** odbioru realizacji usługi sporządzony bez istotnych uwag i zastrzeżeń. **Wzór protokołu** stanowi **Załącznik nr 2** do umowy.

2. Za prawidłowo wystawioną fakturę uznaje się fakturę wystawioną zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2026 r. poz. 1263, z późn. zm.; dalej jako „ustawa o VAT") oraz ustawą z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2026 r. poz. 522, z późn. zm.).
3. Jeżeli na skutek omyłki w fakturze pierwotnej Wykonawca wystawi fakturę korygującą, termin zapłaty liczony będzie od dnia doręczenia faktury korygującej.
4. Fakturę należy wystawić na dane: **Nabywca - sekcja Podmiot2 wg struktury KSeF**, pole znacznikowe JST należy wpisać "**1**": **Gmina Miasta Gdańska**, ul. Nowe Ogrody 8/12, **NIP: 5830011969**, 80-803 Gdańsk, a jako **Odbiorca (Płatnika) - sekcja Podmiot3** wg struktury KSeF, należy określić rolę jako "**8**": Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Gdańsku, ul. Konrada Leczkowa 1A, 80-432 Gdańsk; **NIP: 5832094853**. Na fakturze należy umieścić **numer umowy** w postaci zapisu „nr umowy/MOPR" w polu „Warunki Transakcji".
5. Za prawidłowo wystawioną fakturę ustrukturyzowaną, zgodną pod względem merytorycznym i formalnym uznaje się fakturę przesłaną do KSeF, która zawiera w szczególności kompletne i poprawne dane identyfikujące **Podmiot3** oraz rolę **JST-Odbiorca**, w tym numer NIP jednostki, nazwę, adres oraz numer umowy, zgodnie z postanowieniami niniejszej umowy.
6. Faktura ustrukturyzowana, która **nie spełnia wymogów z ust. 4 i 5, nie będzie uznawana za prawidłową i nie stanowi podstawy do dokonania zapłaty.** Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego uzupełnienia brakujących danych i wystawienia faktury korygującej w systemie KSeF.
7. Jeżeli ustawa o VAT dopuszcza możliwość udostępnienia Zamawiającemu faktury w inny sposób niż przy użyciu KSeF, taka faktura może zostać doręczona Zamawiającemu:
   1) **na adres ul. Konrada Leczkowa 1a, 80-432 Gdańsk**, przy czym za datę skutecznego doręczenia faktury w takim przypadku będzie uznawana data doręczenia Zamawiającemu przesyłki listowej zawierającej fakturę oznaczoną odpowiednimi kodami zgodnie z ustawą o VAT (z zastrzeżeniem, że w przypadku braku odbioru takiej przesyłki faktura będzie uznana za skutecznie doręczoną po upływie czternastu dni od pozostawienia pierwszego zawiadomienia o próbie doręczenia takiej przesyłki) lub datę nadania na fakturze numeru identyfikującego KSeF – w zależności od tego, która z wymienionych sytuacji nastąpi pierwsza;
   2) **na adres e-mail mopr-faktury@gdansk.gda.pl**, przy czym za datę skutecznego doręczenia w takim przypadku będzie uznawana data wysłania przez Wykonawcę do Zamawiającego wiadomości e-mail zawierającej fakturę, np. w formacie pdf, oznaczoną odpowiednimi kodami zgodnie z ustawą o VAT lub datę nadania fakturze numeru identyfikującego KSeF – w zależności od tego, która z wymienionych sytuacji nastąpi pierwsza.
8. Zamawiający/Płatnik może dokonać płatności z wykorzystaniem **mechanizmu podzielonej płatności** zgodnie z art. 108a-108b ustawy o VAT.

§ 10
OŚWIADCZENIE VAT

(dla Wykonawcy <u>będącego</u> zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT)

1. Wykonawca na moment zawarcia umowy **<u>jest</u> zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT**.
2. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku **wykreślenia** go z rejestru podatników VAT czynnych **niezwłocznie zawiadomi** o tym fakcie Zamawiającego i z tytułu realizowanych dostaw będzie wystawiał rachunki.

3. W przypadku naruszenia **ust. 2** Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty stanowiącej równowartość podatku VAT, w stosunku do której Zamawiający utracił prawo do odliczenia, powiększonej o odsetki zapłacone do Urzędu Skarbowego.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kwoty, o której mowa w **ust. 3**, z należnego mu wynagrodzenia.
5. Wykonawca zobowiązuje się w przypadku ponownego wpisania go do rejestru podatników VAT czynnych niezwłocznie zawiadomi o tym fakcie Zamawiającego pod rygorem odpowiedzialności za szkody (utracone korzyści) powstałe w wyniku zaniedbania tego obowiązku.
6. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące jego statusu podatnika podatku VAT stanowi **Załącznik nr 3** do umowy.

lub

(dla Wykonawcy niebędącego zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT)

1. Wykonawca na moment zawarcia umowy **nie jest zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT**.
2. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku **wpisania** go do rejestru podatników VAT czynnych **niezwłocznie zawiadomi** o tym fakcie Zamawiającego pod rygorem odpowiedzialności za szkody (utracone korzyści) powstałe w wyniku zaniedbania tego obowiązku.
3. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku **wykreślenia** go z rejestru podatników VAT czynnych **niezwłocznie zawiadomi** o tym fakcie Zamawiającego i z tytułu realizowanych dostaw będzie wystawiał rachunki.
4. W przypadku naruszenia **ust. 3** Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty stanowiącej równowartość podatku VAT, w stosunku do której Zamawiający utracił prawo do odliczenia, powiększonej o odsetki zapłacone do Urzędu Skarbowego.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kwoty, o której mowa w **ust. 4** z należnego mu wynagrodzenia.
6. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące jego statusu podatnika podatku VAT stanowi **Załącznik nr 3** do umowy.

§ 11
OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. W zakresie związanym z realizacją umowy, w tym z gromadzeniem, przetwarzaniem i przekazywaniem danych osobowych, a także wprowadzaniem ich do systemów informatycznych, **Wykonawca odbiera stosowne oświadczenia o zgodzie na gromadzenie, przetwarzanie i przekazywanie danych osobowych** od osób, których te dane dotyczą zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej jako „**RODO**”).
2. W zakresie związanym z realizacją umowy Wykonawca stosuje środki techniczne i organizacyjne zapewniającej ochronę przetwarzania danych osobowych odpowiednią do zagrożeń oraz kategorii danych objętych ochroną, a w szczególności zobowiązuje się do podejmowania wszelkich środków wymaganych na mocy art. 32 RODO, w tym zabezpieczenia danych osobowych przed przypadkowym lub niezgodnym z prawem zniszczeniem, utratą, modyfikacją, nieuprawnionym ujawnieniem, nieuprawnionym

dostępem, przetwarzaniem z naruszaniem RODO oraz innych przepisów o ochronie danych osobowych.

3. Dane osobowe osób będących reprezentantami Stron umowy są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO, a w przypadku osób wyznaczonych do kontaktów roboczych oraz odpowiedzialnych za koordynację i realizację przedmiotu umowy, o których mowa w niniejszym paragrafie, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO, w celu związanym z zawarciem oraz realizacją umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania wszystkim osobom zaangażowanym przez Wykonawcę do realizacji umowy **treści klauzuli informacyjnej o przetwarzaniu danych osobowych** wskazanej w **Załączniku nr 4**.
5. Zasady powierzenia danych osobowych strony mogą określać w odrębnych umowach.

§ 12
ZMIANY UMOWY

1. Zakazane są zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że zachodzą okoliczności wskazane w art. 455 p.z.p.
2. Zamawiający zgodnie z art. 455 ust. 1 pkt 1 p.z.p. przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do umowy w stosunku do treści oferty w zakresie:
   1) **terminu i sposobu wykonania umowy w przypadku wystąpienia siły wyższej** rozumianej jako zjawisko o charakterze zewnętrznym, nadzwyczajnym, któremu nie można zapobiec normalnymi środkami oraz za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności, niemożliwe do przewidzenia i nieuchronne, w tym zjawisko atmosferyczne (np. pożar) – termin realizacji Umowy może ulec zmianie pod warunkiem potwierdzenia powyższego zjawiska dowodami;
   2) **wszelkich zmian umowy, o ile konieczność ich wprowadzenia będzie wynikała ze zmian w przepisach prawa,** które weszły w życie po podpisaniu umowy;
   3) **sposobu realizacji lub terminu umowy** w przypadku wystąpienia okoliczności niezależnych od Stron, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, skutkujących brakiem możliwości realizacji umowy zgodnie z OPZ – pod warunkiem, że zmiana nie wpływa na charakter (istotę) umowy;
   4) **wysokości wynagrodzenia brutto Wykonawcy** w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług – w takim przypadku wysokość wynagrodzenia brutto Wykonawcy zostanie odpowiednio skorygowana;
   5) **zmiany obiektu hotelowego wskazanego w ofercie** z przyczyn niezależnych od Wykonawcy – pod warunkiem, że nowy obiekt spełnia wszystkie wymagania określone w OPZ, w szczególności w zakresie standardu, lokalizacji i infrastruktury, a Zamawiający wyrazi uprzednią zgodę na proponowaną zmianę.
3. W przypadku wystąpienia jakichkolwiek okoliczności mogących wiązać się z koniecznością zmiany treści umowy, w szczególności wpłynąć na terminowość jej wykonania Wykonawca jest zobowiązany powiadomić Zamawiającego na piśmie w **terminie siedmiu dni** od dnia wystąpienia tych okoliczności pod rygorem nieuwzględnienia ich przez Zamawiającego. Wniosek o zmianę Umowy powinien zawierać co najmniej:
   1) zakres proponowanej zmiany;
   2) opis okoliczności faktycznych uprawniających do dokonania zmiany;
   3) podstawę umowną i prawną dokonania zmiany;
   4) informacje i dowody potwierdzające, że zostały spełnione okoliczności uzasadniające dokonanie zmiany.

4. Zmiana umowy wymaga formy pisemnej lub elektronicznej pod rygorem nieważności.
5. Wszystkie postanowienia wymienione **ust. 2** stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę, nie stanowiąc jednak jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.
6. Nie stanowią zmiany umowy w rozumieniu art. 455 p.z.p.:
   1) zmiana danych teleadresowych Stron;
   2) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy oraz danych osób, o których mowa w **§ 7 ust. 1 i 2**.

§ 13
POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Spory wynikłe w trakcie wykonywania umowy Strony poddają pod rozstrzygnięcie **sądu właściwego miejscowo dla Zamawiającego**.
2. Zamawiający ma **prawo odstąpienia** od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu 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 podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu oraz w przypadkach, o których mowa w art. 456 ust. 1 pkt 2 p.z.p.
3. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy prawa polskiego, w szczególności przepisy p.z.p. oraz Kodeksu cywilnego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej Strony.

Zamawiający **Wykonawca**

Załączniki:

- **Załącznik nr 1** – Opis Przedmiotu Zamówienia
- **Załącznik nr 2** – Protokół odbioru realizacji usługi
- **Załącznik nr 3** – Oświadczenie o statusie podatnika podatku VAT
- **Załącznik nr 4** – Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zakres przedmiotu zamówienia dla kompleksowej usługi organizacji pobytu członków Zespołu Interdyscyplinarnego Miasta Gdańska na szkoleniu wyjazdowym w terminie 23-24 listopada 2026 r.

1.Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa organizacji zapewnienia noclegów, wyżywienia i zaplecza konferencyjnego.

2. Standard obiektu
Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obiekt hotelowy o standardzie co najmniej *trzygwiazdkowym (3)**, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166)., wpisany do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich.
Obiekt musi spełniać wymagania dla tej kategorii w zakresie wyposażenia pokoi, jakości usług oraz zaplecza gastronomicznego i konferencyjnego.
Obiekt musi posiadać basen wewnętrzny dostępny dla uczestników bez dodatkowych opłat w godzinach jego otwarcia.
Wykonawca musi zapewnić przy hotelu lub w odległości do 100 m od hotelu bezpłatne miejsca parkingowe **dla maksimum 25 samochodów.**
Koszty opłaty klimatycznej winny być zawarte w cenie oferty.

3. Lokalizacja
Obiekt musi znajdować się w odległości nie mniejszej niż **50 km i nie większej niż 100 km** od siedziby Zamawiającego w Gdańsku, a także oddalony nie więcej niż **1000 m** od linii brzegowej morza. Odległość liczona jest według **najkrótszej trasy** dojazdowej w aplikacji Google Maps. Wskazana odległość mierzona będzie za pomocą portalu umożliwiającego pomiar odległości, tj. https://www.google.com/maps (odległość mierzona w linii drogowej/samochodowej). Zamawiający nie dopuszcza pomiaru w linii prostej, jak również pomiarów z wykorzystaniem tras pieszych, rowerowych, **za wyjątkiem odległości do linii brzegowej morza**, co oznacza, iż limit 1000 m jest mierzony od wejścia do hotelu do linii brzegowej morza trasą pieszą.

4. Zakwaterowanie (dla 32 osób)
Wykonawca zapewni noclegi dla 32 osób w strukturze:

- **32 pokoi jednoosobowych** (SGL). Pokoje muszą być wyposażone w łazienkę, dostęp do ręczników (min. 2 szt./os.), podstawowych środków higienicznych oraz dostęp do internetu. Standard pokoi musi odpowiadać kategorii obiektu. Zakwaterowanie musi być dostępne najpóźniej **od godziny 14:00 w dniu przyjazdu oraz do godziny 11:00 w dniu wyjazdu.**

5. Sala konferencyjna
Wykonawca zapewni salę konferencyjną o powierzchni min. 80 m², zdolną pomieścić 32 osoby w określonym poniżej ustawieniu. Sala musi być klimatyzowana, z możliwością utrzymania temperatury w zakresie 20–24°C, oraz wyposażona w:

- rzutnik,
- ekran,
- flipchart z markerami (w różnych kolorach) i zapasem papieru (min. 20 arkuszy),
- dostęp do Wi-Fi,
- sala w ustawieniu teatralnym oraz jedno oddzielne stanowisko dla osoby prowadzącej z możliwością podłączenia się do rzutnika,
- nagłośnienie i co najmniej 2 mikrofony bezprzewodowe,
- sala musi być dostępna na wyłączność w godzinach: **pierwszego dnia od 10:00 do 17:00, drugiego dnia od 10:00 do 13:00.**

Wykonawca zapewnia obsługę techniczną w trakcie szkolenia przez co rozumie się stałą dostępność obsługi na terenie hotelu i jej niezwłoczną reakcję na zgłoszenie oraz dostępność (bez konieczności oczekiwania na przybycie) na godzinę przed, w celu ewentualnej pomocy przy kwestiach technicznych.

6. WYŻYWIENIE (dla 32 osób pierwszego i drugiego dnia)
Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych produktów, estetycznie podane oraz serwowane w odpowiedniej temperaturze. Dania gorące muszą mieć temperaturę **minimum 60°C**. Napoje muszą być dostępne bez ograniczeń. Każde danie musi posiadać etykietę z nazwą i wykazem alergenów. Posiłki wegetariańskie muszą spełniać wymogi pełnowartościowych posiłków, co oznacza, że dania główne muszą zawierać alternatywne do zwierzęcego źródło białka (np. tofu, tempeh, soja, soczewica, jaja itp.).

DZIEŃ PIERWSZY
6.1 Przerwa kawowa (ciągła uzupełniana na bieżąco w godzinach trwania szkolenia tj. 10:00-17:00)
Wykonawca zapewni ciągły dostęp do:
- kawy świeżo mielonej z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego (ziarnista),
- herbaty (min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa),
- soków 100% (min. 2 rodzaje, np. pomarańcza, jabłko),
- wody gazowanej i niegazowanej z dodatkami (np. cytryna).

Dodatkowo zapewni (łączna gramatura min. 200 g ciasta i 150 g owoców na osobę):
Minimum 3 rodzaje ciast (w tym obligatoryjnie przynajmniej jedno bezglutenowe): np. sernik królewski, szarlotka na kruchym, brownie z orzechami, ciasto marchewkowe, tarta z owocami, karpatka.
Minimum 3 rodzajów owoców: np. jabłka, banany, winogrona bezpestkowe, melon, świeży ananas, arbuz.

6.2 Lunch w formie bufetu (przynajmniej połowa z pozycji bezglutenowych) musi obejmować co najmniej:

- **Zupa:** w dwóch wersjach łącznie min. 250 ml/os. Obowiązkowo **do wyboru mięsna i wegetariańska**.
    - ***Przykłady:*** Rosół z makaronem, Żurek na zakwasie; opcja wegetariańska: np. Zupa z soczewicy, Zupa tajska z tofu, Krem z pieczonej dyni z mascarpone, Wegetariański barszcz ukraiński z fasolą, Krem z białych warzyw z groszkiem.
- **Dania główne:** minimum w dwóch wersjach do wyboru **dania mięsne** oraz dwóch wersjach do wyboru **dania wegetariańskie. Wszystkie dania pełnowartościowe**, łącznie min. 200 g/os.

- ***Przykłady mięsne****:* Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami, Pieczeń wołowa, Eskalopki z indyka.
- ***Przykłady wegetariańskie****:* Tofu naturalne w sosie śliwkowym, Kotlety z soczewicy i kaszy jaglanej, Kotlety z kaszy gryczanej i twarogu w sosie grzybowym, Wegetariańskie gołąbki z ryżem, soczewicą i pieczarkami w sosie pomidorowym, Spaghetti bolognese z tofu, Pierogi ze szpinakiem i serem feta, Grzybowy strogonow wegetariański z krajanką sojową.

- **Dodatki skrobiowe (min. 2 rodzaje):** łącznie min. 250 g/os.**np.** kluski śląskie, ziemniaki opiekane, frytki, ziemniak z wody.
- **Zestaw surówek i warzyw:** łącznie min. 150 g/os. **np**. surówka z marchewki, Coleslaw, mix sałat z winegretem, warzywa grillowane (cukinia, papryka), buraczki do wyboru.

6.3 Uroczysta kolacja w formie bufetu (przynajmniej połowa z pozycji bezglutenowych)

Podczas uroczystej kolacji zapewniona będzie oprawa muzyczna DJ w godzinach 20:00-01:00. Kolacja może odbyć się w sali konferencyjnej po zakończeniu szkolenia. Wymagane jest wydzielenie miejsca/parkietu do tańczenia.

Kolacja powinna obejmować co najmniej:

- **Przystawki zimne (min. 5 rodzajów, w tym min. 2 wegetariańskie, 2 mięsne i 1 rybna):** łącznie min. 250 g/os.
  - ***Przykłady:*** tatar wołowy, deska wędlin, pasztet domowy, (VEGE) hummus z warzywami, wybór serów, bruschetta, mini tarty warzywne, roladki z tortilli.

  Ponadto Wykonawca zapewni:
  - dodatki w postaci 2 rodzajów pieczywa,
  - bufet sałatkowy – minimum dwa rodzaje sałatek np. Cezar, sałatka grecka, Boczniaki z burakami i żurawiną, Sałatka z burakami, fetą i pomarańczami, Sałatka z brokułami, jajkiem i serem fetą Sałatka z cukinią, gruszką i migdałami, Sałatka z pieczonego kalafiora, orzechów i żurawiny.

- **Dania ciepłe (min. 5 rodzajów, w tym min. 2 wegetariańskie, 2 mięsne i 1 rybna):** łącznie min. 200 g/os.
  - ***Przykłady:*** *konfitowane udo kaczki, Dorsz w sosie koperkowym, Ragout wołowe, Gnocchi w sosie serowym, Policzki wieprzowe, Tofu naturalne w sosie śliwkowym, Kotlety z soczewicy i kaszy jaglanej, Kotlety z kaszy gryczanej i twarogu w sosie grzybowym, Wegetariańskie gołąbki z ryżem, soczewicą i pieczarkami w sosie pomidorowym, Spaghetti bolognese z tofu, Pierogi ze szpinakiem i serem feta, Grzybowy strogonow wegetariański z krajanką sojową*.
- Napoje – kawa świeżo mielona z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego (ziarnista), 3 rodzaje herbat do wyboru, soki 100% (min. 2 rodzaje, np. pomarańcza, jabłko), napoje gazowane min. 2 rodzaje np. Pepsi/Cola/Fanta/Sprite, woda gazowana i niegazowana z dodatkami (np. cytryna, mięta) – bez ograniczeń w godzinach 20.00-01.00.
- **Dodatki (min.2 rodzaje):** łącznie min. 250 g/os.np. ziemniaki opiekane, frytki, warzywa grillowane.

DZIEŃ DRUGI

6.4 Śniadanie w formie bufetu powinno obejmować:

- minimum 3 dania ciepłe (np. jajecznica na maśle, kiełbaski, naleśniki z twarogiem, bekon)
- minimum 3 rodzaje serów (np. żółte, pleśniowe),
- minimum 3 rodzaje wędlin/pasztetów (np. drobiowe, wieprzowe, itp.),
- świeże warzywa i dodatki (np. pasty warzywne, twarożki, pomidory, ogórki),
- minimum 4 rodzaje pieczywa (np. jasne, ciemne, razowe, słodkie).
- napoje: Kawa z ekspresu samoobsługowego (ziarnista), herbata (4 rodzaje), soki, woda – bez ograniczeń.

6.5 Przerwa kawowa (ciągła uzupełniana na bieżąco w godzinach trwania szkolenia tj. 10:00-13:00)

Wykonawca zapewni ciągły dostęp do:

- kawy świeżo mielonej z ekspresu ciśnieniowego samoobsługowego (ziarnista),
- herbaty (min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa),
- soków 100% (min. 2 rodzaje, np. pomarańcza, jabłko),
- wody gazowanej i niegazowanej z dodatkami (np. cytryna).

Dodatkowo zapewni (gramatura łącznie min. 200 g ciasta i 150 g owoców na osobę):
Minimum 3 rodzaje ciast (w tym przynajmniej jedno bezglutenowe): np. sernik królewski, szarlotka na kruchym, brownie z orzechami, ciasto marchewkowe, tarta z owocami, karpatka.
Minimum 3 rodzajów owoców: np. jabłka, banany, winogrona bezpestkowe, melon, świeży ananas, arbuz.

6.6 Lunch Zgodnie ze standardem i gramaturami opisanymi w punkcie 6.2.

6.7. Procedura uzgadniania i akceptacji menu

Wykonawca jest bezwzględnie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu szczegółowego projektu menu dla wszystkich posiłków (śniadania, lunchu, kolacji uroczystej oraz przerw kawowych) najpóźniej na **10 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia.** Zamawiający **potwierdzi menu w ciągu 2 dni roboczych od dnia przesłania menu** do akceptacji przez Wykonawcę. W przypadku zawarcia umowy w terminie krótszym niż 10 dni przed realizacją, informacja zostanie przekazana do dnia następnego po dniu zawarcia umowy, a Zamawiający jest zobowiązany udzielić odpowiedzi Wykonawcy na projekt menu w ciągu 24 godzin.
Zaproponowane menu musi być w pełni zgodne z wymaganiami określonymi w niniejszym OPZ oraz w Umowie, w szczególności w zakresie minimalnej liczby dań, gramatury, różnorodności (dania mięsne i wegetariańskie, opcje bezglutenowe). Konkretne przykładowe potrawy należy traktować jako niewiążące propozycje.
Warunkiem przystąpienia przez Wykonawcę do realizacji usługi gastronomicznej jest uzyskanie uprzedniej, bezwarunkowej akceptacji menu przez Zamawiającego w formie pisemnej lub elektronicznej (e-mail).
Zamawiający zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag oraz żądania zmiany poszczególnych pozycji w zaproponowanym menu (np. ze względu na niską atrakcyjność dań lub powtarzalność składników), a Wykonawca ma obowiązek uwzględnić te uwagi i przedstawić skorygowane menu w terminie 24 godzin od zgłoszenia zastrzeżeń przez Zamawiającego. Uwagi Zamawiającego nie będą prowadziły do rozszerzenia zamówienia ponad opisany zakres ani do żądania produktów lub potraw o wyższym, wcześniej nieokreślonym standardzie.

Raz zatwierdzone przez Zamawiającego menu nie może zostać zmienione przez Wykonawcę jednostronnie. Każda zmiana (np. wynikająca z braku dostępności towaru na rynku) wymaga ponownej, wyraźnej zgody Zamawiającego pod rygorem uznania usługi za wykonaną niezgodnie z OPZ, co uprawnia Zamawiającego do naliczenia kar umownych lub pomniejszenia wynagrodzenia.
Wykonawca nie będzie ponosił odpowiedzialności za skutki zwłoki w akceptacji menu z przyczyn leżących wyłącznie po stronie Zamawiającego.

7. SPOSÓB ROZLICZENIA I WARUNKI ZMIANY LICZBY UCZESTNIKÓW

Wynagrodzenie za realizację zamówienia będzie miało charakter kosztorysowy (w oparciu o ceny jednostkowe za osobę) w zakresie zakwaterowania i wyżywienia oraz charakter ryczałtowy w zakresie kosztów stałych (sala konferencyjna i oprawa muzyczna DJ).
Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania oferty z rozbiciem na:
- Koszty zmienne: Cena uwzględniająca podział na nocleg, wyżywienie i przerwy kawowe dla 1 osoby.
- Koszty stałe: Cena za wynajem sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem i obsługą techniczną oraz oprawę muzyczną DJ (całość za 2 dni).
Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników szkolenia (maksymalnie o 5 osób tj. do 27 osób) w stosunku do liczby wskazanej w punkcie 4 w OPZ.
Rezygnacja z uczestnictwa zgłoszonej osoby, wcześniejszy wyjazd lub nieskorzystanie z posiłku po ostatecznym potwierdzeniu liczby uczestników nie powodują dalszego obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy. Pomniejszenie wynagrodzenia Wykonawcy za jedną osobę odpowiada sumie cen jednostkowych z pozycji 1–3 formularza.
Ostateczną liczbę osób Zamawiający potwierdzi Wykonawcy (drogą mailową) w terminie **do 5 dni kalendarzowych** przed dniem rozpoczęcia szkolenia. W przypadku zawarcia umowy w terminie krótszym niż 7 dni przed realizacją, informacja ostateczna zostanie przekazana w dniu zawarcia umowy.
W przypadku zmniejszenia liczby osób w terminie wskazanym powyżej, wynagrodzenie Wykonawcy zostanie pomniejszone o iloczyn liczby osób rezygnujących i ceny jednostkowej za osobę. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zapłatę za niewykorzystane świadczenia.
Koszty stałe (sala) pozostają niezmienne bez względu na ostateczną liczbę uczestników, pod warunkiem realizacji szkolenia.
Zmniejszenie liczby uczestników nie może powodować obniżenia standardu świadczonych usług, gramatur posiłków ani skrócenia czasu dostępności infrastruktury (sali, basenu), opisanych w niniejszym OPZ.

Protokół odbioru realizacji usługi

Jako przedstawiciel Zamawiającego:

□ **potwierdzam** odbiór realizacji usługi **bez istotnych uwag i zastrzeżeń**.

□ **potwierdzam** odbiór realizacji usługi **z następującymi uwagami i zastrzeżeniami**:
.....
.....
.....

□ **odmawiam potwierdzenia odbioru** realizacji usługi **z następujących powodów**:
.....
.....
.....

.....
Zamawiający

Jako przedstawiciel Wykonawcy:

□ **potwierdzam** zapoznanie się z protokołem i nie mam **uwag i zastrzeżeń**.

□ **potwierdzam** zapoznanie się z protokołem i zgłaszam **następujące uwagi i zastrzeżenia**:
.....
.....
.....

.....
Wykonawca

(dla Wykonawcy <u>będącego</u> zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT)

Oświadczenie o statusie podatnika podatku VAT

Jako Wykonawca: ..... oświadczam, że **jestem** zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT.

Jednocześnie oświadczam, że **nie zawiesiłem i nie zaprzestałem** wykonywania wyżej wymienionej działalności oraz zobowiązuję się do niezwłocznego pisemnego powiadomienia o zmianach powyższego statusu.

.....
Wykonawca

lub

(dla Wykonawcy <u>niebędącego</u> zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT)

Oświadczenie o statusie podatnika podatku VAT

Jako Wykonawca: ..... oświadczam, że **nie jestem** zarejestrowanym czynnym podatnikiem podatku VAT.

Jednocześnie oświadczam, że **nie zawiesiłem i nie zaprzestałem** wykonywania wyżej wymienionej działalności oraz zobowiązuję się do niezwłocznego pisemnego powiadomienia o zmianach powyższego statusu.

.....
Wykonawca

Zgodnie z art. 14 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, dalej jako „RODO") informujemy o zasadach przetwarzania Państwa danych osobowych:

1. Administratorem Państwa danych osobowych jest jednostka organizacyjna Miasta Gdańska - Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Gdańsku z siedzibą w 80-432 Gdańsk ul. Konrada Leczkowa 1A.

2. W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych za pomocą adresu mopr-iod@gdansk.gda.pl lub pod adresem: Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie ul. Konrada Leczkowa 1A 80-432 Gdańsk.

3. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu:
   1) zawarcia i/lub zapewnienia właściwej realizacji umowy - art 6 ust. 1 lit. b RODO;
   2) wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze w szczególności w zakresie wystawienia i przechowywanie faktur oraz dokumentów księgowych - art 6 ust. 1 lit. c RODO;
   3) prawnie uzasadnionego interesu Administratora, jakim jest w przypadku reprezentantów, pracowników i współpracowników kontrahenta zawarcie, wykonywanie i monitorowanie realizacji umowy, której stroną jest kontrahent, w szczególności dla celów takich jak komunikacja, współdziałanie i inne obowiązki wynikające z umowy - art 6 ust. 1 lit. f RODO;
   4) Pani/Pana dane osobowe otrzymaliśmy od pracodawcy/zleceniodawcy.

4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
   1) pracownicy i współpracownicy Administratora w zakresie niezbędnym do realizacji celów wynikających z niniejszej umowy;
   2) podmioty świadczące dla Administratora usługi informatyczne (np. hosting skrzynek mailowych, hosting serwera), prawne, doradcze na podstawie stosownych umów oraz inne usługi wspomagające Administratora w zakresie, jakim jest to niezbędne do realizacji celów określonych powyżej;
   3) podmioty upoważnione do otrzymania danych osobowych na podstawie obowiązujących przepisów prawa.

5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania umowy lub do czasu wygaśnięcia wzajemnych roszczeń wynikających z zawartej umowy. Po upływie tego okresu dane osobowe będą przechowywane do celów archiwizacyjnych przez okres określony przepisami prawa w tym zakresie.

6. Posiadają Państwo prawo dostępu do swoich danych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania. W celu skorzystania ze swoich praw prosimy o skontaktowanie się z Inspektorem Ochrony Danych.

7. Mają Państwo prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają Państwo, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy prawa.

8. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne przy realizacji umowy. Niepodanie wymaganych danych osobowych skutkować będzie brakiem możliwości prawidłowego wykonywania umowy i wynikających z niej zobowiązań.