



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



województwo  
łódzkie

Projekt Nr FELD.08.08-IZ.00-0051/23-00 pn.: „Młodzi z pasją”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus  
w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego na lata 2021 - 2027  
Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, <http://zsg.ddns.net/strona/>, <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>, [projekty@zsg.elodz.edu.pl](mailto:projekty@zsg.elodz.edu.pl)

**ZSG.0051.2.2024**

**Załącznik nr 4 – Część Nr 2, Nr 3, Nr 4**

## **WZÓR - UMOWA nr .....**

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

- **Miastem Łódź, ul. Piotrkowska 104, 90-926 Łódź, NIP: 725-002-89-02, w imieniu którego działa Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, reprezentowany przez Dyrektora / Zastępcę Dyrektora Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi - ....., zwanym dalej „Zamawiającym” lub „Zleceniodawcą”**

a

- ....., zwanym dalej „Wykonawcą” lub „Zleceniobiorcą”

Umowa została zawarta na podstawie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (Pzp)

### **§ 1**

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się wykonać dla Zleceniodawcy zlecenie polegające na przeprowadzeniu kursów:

#### **CZEŚĆ Nr 2\* – Kursy dla uczniów, w tym:**

- 1.1. : Kurs „Zero waste w restauracji**
- 1.2. : Słodki stół – cukiernictwo bankietowe**
- 1.3. Nowoczesne techniki cukiernicze od podstaw**

#### **Część Nr 3\*: Kursy dla nauczycieli, w tym:**

- 2.1. Skuteczny marketing twojego lokalu**
- 2.2. Szef kuchni**

#### **Część Nr 4\*: Przeciwdziałanie dyskryminacji cyberprzemocy i mowie nienawiści – szkolenie online**

uzupełnić zgodnie ze złożoną ofertą\*.

2. Zakres wykonywanej usługi obejmuje dla\*:

#### **„Część Nr 2 – Kursy dla uczniów\*:**

##### **1.1. Zero waste w restauracji**

Usługa szkoleniowa realizowana na terenie miejsca pracy zleceniobiorcy, Kurs powinien się odbywać w promieniu maksymalnie 30 km od Łodzi - w przypadku prowadzenia zajęć poza Łodzią Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu kursantów z Łodzi do miejsca prowadzenia kursu i z powrotem. Surowce do zajęć szkoleniowych zakupione przez zleceniobiorcę, Urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny zapewnia zleceniobiorca, **Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2025 r.**

Czas trwania: 16h/grupę x 2gr. = 32h

Liczebność grup: 1gr = 10 uczniów x 2gr = 20 uczniów

Tematyka zajęć powinna obejmować m.in. zajęcia teoretyczne i praktyczne o tematyce m.in. rodzaje noży i ostrzałek do sushi, dodatki do sushi, ryby i owoce morza – filetowanie i krojenie, technika przygotowywania dodatków z jajek do sushi, sosy do sushi, technika wykonania futomaki sushi, specjalne maki, serce sushi – ryż zakwaszony zalewą na bazie octu.

Tematyka kursu powinna obejmować:

Opracowanie indywidualnego menu składające się z:

- zup
- dań głównych
- przystawek kolacyjnych
- sałatek

Na organizację szkolenia powinno również się składać:



- Przygotowanie przepisów.
- Przygotowanie listy zakupów oraz zakup towaru na szkolenie (towar w cenie szkolenia).
- 2 dni gotowania po 8h z omówieniem:
  - jak wybrać dobrej jakości produkt, na co zwrócić uwagę
  - omówienie, z jakich etapów składa się przygotowanie produktu,
  - obróbka wstępna,
  - marynowanie/ poprawianie,
  - obróbka termiczna,
  - omówienie, jak powinno się je przechowywać,
  - omówienie, czy któryś ze składników można pominąć/ zamienić,
  - pokazanie przykładowego dekorowania,
  - degustacja.

Kurs powinien obejmować również:

- Sztukę dekorowania i prezentacji potraw warsztat.
- Tworzenie standaryzacji, produkcji, powtarzalność produkcji.
- Tworzenie dań na podstawie łączenia smaków.
- Klasyczne zasady oraz nowoczesne metody.
- Dekonstrukcje przepisów klasycznych (klasyczne potrawy podane w nowatorski sposób).
- Przygotowanie potraw do sesji zdjęciowej oraz wykonanie zdjęć.

Ilość osób w grupie - 20 uczniów: dopuszcza się zmianę liczby osób między grupami i w grupach.

### **1.2. Słodki stół – cukiernictwo bankietowe**

Usługa szkoleniowa realizowana na terenie miejsca pracy zleceniobiorcy, Kurs powinien się odbywać w promieniu maksymalnie 30 km od Łodzi - w przypadku prowadzenia zajęć poza Łodzią Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu kursantów z Łodzi do miejsca prowadzenia kursu i z powrotem. Surowce do zajęć szkoleniowych zakupione przez zleceniobiorcę, Urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny zapewnia zleceniobiorca, Ilość osób w grupie - 20 uczniów: dopuszcza się zmianę liczby osób między grupami i w grupach.

Czas trwania: 16h/grupę x 2gr. = 32h

Liczebność grup: 1gr = 10 uczniów x 2gr = 20 uczniów

Tematem szkolenia będą: ptysie, monoporcje, makaroniki, verrines, tarty oraz tort - cukiernictwo bankietowe na wesela, komunie i inne uroczystości.

Podczas kursu uczniowie powinni nabyć umiejętności, takie jak:

- przygotowanie i wypiek ciasta parzonego
- tworzenie „verrines” czyli deserów w słoiczkach/ naczyniach
- wykonywanie monoporcji oraz ich elementów
- przyrządzanie makaroników od podstaw, które zawsze wychodzą
- wyrabianie i wypiekanie ciasto kruche wraz z wypełnieniami
- szykowanie tortu musowego od podstaw wraz z niezbędnymi składnikami
- tworzenie dekoracji do deserów zgodnie z najnowszymi trendami cukierniczymi

### **1.3. Nowoczesne techniki cukiernicze od podstaw**

Usługa szkoleniowa realizowana na terenie miejsca pracy zleceniobiorcy, Kurs powinien się odbywać w promieniu maksymalnie 30 km od Łodzi - w przypadku prowadzenia zajęć poza Łodzią Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu kursantów z Łodzi do miejsca prowadzenia kursu i z powrotem. Surowce do zajęć szkoleniowych zakupione przez zleceniobiorcę, Urządzenia i drobny sprzęt gastronomiczny zapewnia zleceniobiorca, **Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2025 r.**

Tematyka zajęć powinna obejmować m.in. zajęcia teoretyczne i praktyczne o tematyce m.in. rodzaje noży i ostrzałek do sushi, dodatki do sushi, ryby i owoce morza – filetowanie i krojenie, technika przygotowywania dodatków z jajek do sushi, sosy do sushi, technika wykonania futomaki sushi, specjalne maki, serce sushi – ryż zakwaszony zalewą na bazie octu.

Ilość osób w grupie - 20 uczniów: dopuszcza się zmianę liczby osób między grupami i w grupach.

Czas trwania: 16h/grupę x 2gr. = 32h

Liczebność grup: 1gr = 10 uczniów x 2gr = 20 uczniów



#### Program szkolenia:

- Omówienie rodzajów narzędzi i form potrzebnych do tworzenia aplikacji
- Omówienie roli żelatyny w aplikacjach
- Omówienie sposobu wykonania ciast parzonych, drożdżowych i ucieranych
- Tworzenie i rodzaje biszkoptów
- Podstawy temperowania czekolady i tworzenie różnych rodzajów kremów na jej bazie
- Żelifikacja jako ważny czynnik stabilizacji i tekstur aplikacji na przykładzie pektyn i gum
- Tworzenie galaretek i konfitur oraz compote
- Omówienie i tworzenie musów
- Infuzje na zimno i ciepło
- Różne rodzaje polew od czekolado - tłuszczowych do mirror glaze

#### **Część 3 - Kursy dla nauczycieli\***

##### **3.1. Skuteczny marketing twojego lokalu: 16h, dla 5 nauczycieli:**

Usługa szkoleniowa realizowana na terenie miejsca pracy zleceniobiorcy. Kurs powinien się odbywać w promieniu maksymalnie 30 km od Łodzi - w przypadku prowadzenia zajęć poza Łodzią Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu kursantów z Łodzi do miejsca prowadzenia kursu i z powrotem.

**Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2025 r.**

Tematyka zajęć powinna obejmować m.in. rola Public Relations, budowanie wizerunku w praktyce – gotowe rozwiązania, Key visual i jego zastosowanie w praktyce, kampania reklamowa i jej składowe, programy lojalnościowe i ich przykłady, marketing szeptany – siła poleceń, ocen i referencji, media społecznościowe: Facebook, Instagram, Tiktok, aplikacje do obróbki zdjęć, tworzenia filmików, RTM – Real Time Marketing, zarządzanie budżetem i gotowy plan działania

Podczas kursu słuchacze powinni nabyć umiejętności, takie jak:

- skutecznego sposobu przyciągania i zatrzymania uwagi otoczenia i potencjalnych lub obecnych gości,
- stosowanie zasad skutecznego marketingu w gastronomii
- a dzięki ćwiczeniom nauczą się stosować je w życiu codziennym.

##### **3.2. Szef kuchni”: 24h, dla 15n-li**

Usługa szkoleniowa realizowana na terenie miejsca pracy zleceniobiorcy. Kurs powinien się odbywać w promieniu maksymalnie 30 km od Łodzi - w przypadku prowadzenia zajęć poza Łodzią Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia transportu kursantów z Łodzi do miejsca prowadzenia kursu i z powrotem

**Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2025 r.**

Tematyka zajęć powinna obejmować m.in. Rola szefa kuchni i jego realny wpływ na funkcjonowanie lokalu, hierarchia i schemat organizacji pracowników kuchni, standaryzacja pracy na kuchni –Świadome budowania autorytetu w zespole, analiza rynku gastronomii i metody konkurowania na rynku, karty menu – zasady tworzenia, obowiązkowe informacje, układ, podstawy tworzenia receptury kuchennej, karta rozbioru produktu i jej zastosowanie, rodzaje kontroli i uprawnienia inspektorów sanitarnych, przechowywanie żywności – zasady segregacji w chłodni i lodówkach, praktyczne zarządzanie i prowadzenie dokumentacji GHP/GMP/HACCP.

Podczas kursu słuchacze powinni nabyć umiejętności, takie jak.: zarządzanie personelem, organizacja pracy, zarządzania kosztami w kuchni, tworzenia receptury, posiada wiedzę na temat przechowywania żywności, norm sanitarnych oraz tworzenia menu;

#### **Część Nr 4: Przeciwdziałanie dyskryminacji cyberprzemocy i mowie nienawiści – szkolenie online dla 20 nauczycieli, czas trwania: 4 h \*,** Usługa szkoleniowa realizowana w formule online.

**Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2025 r.**

Tematyka zajęć powinna obejmować m.in.: terminologia dotycząca dyskryminacji i mowy nienawiści, zasady i metody edukacji o prawach człowieka związane z przeciwdziałaniem dyskryminacji i mowie nienawiści w szkole, wykorzystywanie dostępnych materiałów dydaktycznych związanych z ww. problematyką przygotowanie nauczycieli do prowadzenia zajęć edukacji antydyskryminacyjnej w szkole, cyberprzemoc – czym jest, jakie są jej rodzaje i skala zjawiska, zjawisko hejtu i mowy nienawiści, jako szczególne formy cyberprzemocy dotykające młodzież, czy można nie stać się ofiarą cyberprzemocy? jak to zrobić? rola szkoły i rodziny w zapobieganiu i przeciwdziałaniu cyberprzemocy – profilaktyka i interwencja

W efekcie udziału w szkoleniu uczestnik:

- definiuje czym jest dyskryminacja, cyberprzemoc i mowa nienawiści
  - wyszukuje materiały w internecie pomocne w profilaktyce tych zjawisk
  - przygotowuje zajęcia (lekcje) poświęcone profilaktyce tych zjawisk
  - interweniuje w sytuacjach, kiedy jest świadkiem dyskryminacji, (cyber)przemocy i mowy nienawiści
3. Przedmiot zamówienia: „**Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów**” w ramach projektu „**Młodzi z pasją**”. Zadania realizowane są w ramach projektu pn.: „**Młodzi z pasją**”, Projekt Nr FELD.08.08-IZ.00-0051/23-00 pn.: „**Młodzi z pasją**”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego na lata 2021 – 2027.
4. Zleceniobiorca będzie wykonywał Umowę i wynikające z niej powierzone mu czynności zgodnie z terminem określonym w ust. 2 dla danej części zamówienia oraz zgodnie z zatwierdzonym programem szkolenia i harmonogramem zajęć.

## § 2

1. Za wykonanie czynności wymienionych w §1 przysługuje Wykonawcy wynagrodzenie łączne do kwoty brutto: ..... PLN, w tym\*:
- 1.1. **Część 2:** Zleceniodawca zobowiązuje się zapłacić Zleceniobiorcy wynagrodzenie brutto do kwoty: ..... zł (słownie: .....), w tym za 1 godzinę zajęć: ..... zł - za zorganizowanie kursu dla uczniów,
- 1.2. **Część 3:** Zleceniodawca zobowiązuje się zapłacić Zleceniobiorcy wynagrodzenie brutto do kwoty: ..... zł (słownie: .....), w tym za 1 godzinę zajęć: ..... zł - za zorganizowanie kursu dla nauczycieli,
- 1.3. **Część 4:** Zleceniodawca zobowiązuje się zapłacić Zleceniobiorcy wynagrodzenie brutto do kwoty: ..... zł (słownie: .....), w tym za 1 godzinę zajęć: ..... zł - za zorganizowanie kursu dla nauczycieli.
2. Wynagrodzenie współfinansowane jest Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego na lata 2021 – 2027.
3. Po przyjęciu przez Zleceniodawcę dokumentacji potwierdzającej należyte wykonanie zlecenia Zleceniobiorca wystawi Zleceniodawcy fakturę VAT w terminie 7 dni od daty przyjęcia dokumentacji.
4. Wypłata wynagrodzenia będzie następowała na podstawie przedstawionej faktury, pod warunkiem prawidłowego wypełnienia przez Zleceniobiorcę obowiązków i raportu miesięcznej pracy oraz przekazanie Zleceniodawcy przez Instytucję Pośredniczącą należnych środków pieniężnych, w terminie do 30 dni od dnia złożenia prawidłowo wystawionej faktury Zamawiającemu.
5. Zleceniobiorca nie będzie obciążał Zleceniodawcy odsetkami z tytułu ewentualnej opóźnionej wypłaty.
6. Opóźnienie w wypłacie spowodowane nieterminowym wypełnieniem dokumentacji przez Zleceniobiorcę lub nie przekazaniem w terminie środków pieniężnych przez Instytucję Pośredniczącą w żaden sposób nie zwolni Zleceniobiorcy od pełnego wywiązania się z postanowień niniejszej umowy.
7. Zleceniobiorca oświadcza, iż został poinformowany, że świadczenie usług objętych niniejszą umową jest realizowane w ramach projektu pn.: „**Młodzi z pasją**”, Projekt Nr FELD.08.08-IZ.00-0051/23-00 pn.: „**Młodzi z pasją**”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego na lata 2021 – 2027.
8. Zleceniobiorca oświadcza, że posiada tytuł ubezpieczenia społecznego i nie podlega obowiązkowym ubezpieczeniom społecznym z tytułu zawarcia niniejszej umowy. Zleceniobiorca oświadcza, że nie wnosi o objęcie go dobrowolnymi ubezpieczeniami społecznymi z tytułu zawarcia niniejszej umowy.
9. Dla uniknięcia wszelkich wątpliwości Zleceniobiorca oświadcza, że wybór formy prawnej współpracy był dobrowolny i nie jest zainteresowany zawarciem umowy o pracę.

### § 3

W przypadku zaistnienia usprawiedliwionej okoliczności powodującej stałą bądź czasową niemożliwość wypełniania umowy, Zleceniobiorca zobowiązany jest do natychmiastowego poinformowania Zleceniodawcy o tym fakcie i do zaproponowania zastępstwa lub niezwłocznego terminu odpracowania - po uzyskaniu akceptacji Zleceniodawcy. Osoba proponowana na zastępstwo musi posiadać kwalifikacje nie niższe niż przedstawione w ofercie i udokumentować je przed podjęciem wykonywania umowy.

### § 4

#### 1. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- 1.1. Przygotowanie i uzgodnienie z Zamawiającym harmonogramu kursu, w ciągu 3 dni od dnia podpisania umowy o zamówienie publiczne,
- 1.2. poinformowania uczestników na pierwszym spotkaniu o współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Plus,
- 1.3. prowadzenie dokumentacji szkoleniowej,
- 1.4. przeprowadzenie testów przed i po zakończeniu zajęć,
- 1.5. poinformowanie Zamawiającego o trudnościach z frekwencją na zajęciach, rezygnacji uczestnika z kursu oraz innych sytuacjach, które mają wpływ na realizację programu kursu i umowy,
- 1.6. prowadzenie kursu zgodnie z dokumentacją zamówienia,
- 1.7. zapewnienia bezpieczeństwa uczestników podczas realizacji kursu, zgodnie z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
- 1.8. zapewnienia materiałów dydaktycznych – o ile są niezbędne,
- 1.9. zapewnienie i dostarczenie niezbędnych produktów do zrealizowania zajęć, w odpowiedniej ilości, potrzebnej do jak najlepszego wykonania usługi,
- 1.10. stosowanie zasad promocji i informacji, zgodnie z wytycznymi dla projektów dofinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus,
- 1.11. przekazanie Zamawiającemu, w terminie do 14 dni od dnia zakończenia realizacji umowy kompletu następujących dokumentów, odrębnie dla grupy uczniów i nauczycieli:
  - 1.11.1. listy obecności uczestników na zajęciach,
  - 1.11.2. potwierdzenie przekazania/odbioru materiałów szkoleniowych,\*o ile dotyczy
  - 1.11.3. protokołu z przebiegu egzaminu wraz z zestawieniem wyników,\*o ile dotyczy
  - 1.11.4. potwierdzenia odbioru Certyfikatów / zaświadczeń uzyskanych przez uczestników,
  - 1.11.5. kserokopii potwierdzonych za zgodność z oryginałem wydanych Certyfikatów / Zaświadczeń o ukończeniu kursu,
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za uczestników kursu w trakcie jego trwania, a także za ewentualne szkody, które mogą powstać w związku z ich udziałem.
3. Wykonawca obowiązany jest do zapewnienia realizacji kursu przez trenera wskazanego w ofercie, posiadającego stosowne kwalifikacje i uprawnienia.
4. Wykonawca może zapewnić zastępstwo w przypadku nieobecności osoby prowadzącej kurs, po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym, wyłącznie na osobę posiadającą stosowne kwalifikacje i uprawnienia w przedmiotowym zakresie.
5. Zleceniobiorca oświadcza, że posiada doświadczenie, kwalifikacje i umiejętności wymagane do wykonania postanowień niniejszej Umowy.
6. **Przedłożenie Zamawiającemu przed rozpoczęciem prowadzenia kursu, informacji z krajowego rejestru karnego, dla każdej osoby prowadzącej kurs, sporządzoną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem, w zakresie: art. 21 ust. 3 ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na**



**tle seksualnym i ochronie małoletnich (Dz. U. z 2024 r. poz. 560) - „Rodzaj danych, które mają być przedmiotem informacji o osobie” musi być wskazana Kartoteka karna oraz Kartoteka nieletnich.**

7. W przypadku braku złożenia informacji z KRK, zgodnie z ust. 6, Zamawiający odmawia zgody na rozpoczęcie kuru i nalicza karę umowną zgodnie z §5 ust. 9.

#### § 5

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% łącznego wynagrodzenia umownego brutto, określonego w §2 ust. 1 pkt. - odpowiednio 1.1.\*, 1.2.\*, 1.3.\*, za niedopełnienie obowiązku, o którym mowa w § 4 ust. 1, pkt 1.1.
2. Zamawiający może żądać od Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia umownego brutto, określonego w §2 ust. 1 pkt. - odpowiednio 1.1.\*, 1.2.\*, 1.3.\*, w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. Wykonawca może żądać od Zamawiającego kary umownej w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia umownego brutto, określonego w §2 ust. 1 pkt. - odpowiednio 1.1.\*, 1.2.\*, 1.3.\*, w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego.
4. Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w przypadku gdy wysokość poniesionej szkody przewyższy wysokość kary umownej.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie kar umownych z wystawionej faktury/rachunku.
6. Wykonawca nie może przenieść na rzecz osób trzecich wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy, bez pisemnej zgody Zamawiającego.
7. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wynagrodzenia umownego, określonego w §2 ust. 1 pkt. - odpowiednio 1.1.\*, 1.2.\*, 1.3.\*, za niedopełnienie obowiązku, o którym mowa w § 8 ust. 1 i 4.
8. W przypadku nie dopełnienia obowiązku, dostarczenia odpowiednich surowców do danego rodzaju zajęć, Zamawiający odstąpi od umowy i naliczy Wykonawcy karę umową w wysokości 40% łącznego wynagrodzenia umownego brutto, określonego w §2 ust. 1, pkt. - odpowiednio 1.1.\*, 1.2.\*, 1.3.\*.
9. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% łącznego wynagrodzenia umownego brutto, określonego w §2 ust. 1 pkt. - odpowiednio 1.1.\*, 1.2.\*, 1.3.\*, za każdorazowy brak przedłożenia informacji z KRK, o której mowa w § 4 ust. 6.
10. Maksymalna wysokość naliczonych kar umownych, nie może przekroczyć 30% łącznego wynagrodzenia umownego brutto, określonego w §2 ust. 1, pkt. - odpowiednio 1.1.\*, 1.2.\*, 1.3.\*.

#### § 6

1. W przypadku rozwiązania Umowy o dofinansowanie Projektu pomiędzy Województwem Łódzkim i Zleceniodawcą niniejsza Umowa traci swoją ważność.
2. Zleceniodawca może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia postanowień niniejszej umowy.

#### § 7

1. Zleceniobiorca wyraża zgodę na przekazanie jego danych osobowych Instytucji Pośredniczącej i Zarządzającej Projektem oraz instytucjom uprawnionym do kontroli prawidłowości realizacji Projektu i innym wykonawcom biorącym udział w realizacji Projektu, w zakresie niezbędnym do wykonania powierzonych im obowiązków oraz celu Projektu.
2. Zleceniobiorca oświadcza, że został poinformowany o prawach przysługujących instytucjom uprawnionym do kontroli prawidłowości realizacji Projektu, w szczególności o dostępie do pełnej informacji dotyczącej zasad niniejszej umowy, prawie do wglądu do niniejszej umowy i uzyskiwania jej kopii w celach związanych z kontrolą prawidłowości realizacji Projektu.
3. Zleceniobiorca oświadcza, iż został poinformowany o prawie wglądu, poprawianiu i usuwania jego danych osobowych z zastrzeżeniem, iż zgoda na przetwarzanie jest niezbędna do wykonania niniejszej umowy.

## § 8

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia bezpieczeństwa i właściwej ochrony danych zgodnie z Ustawą o ochronie danych osobowych.
2. Wykonawca oświadcza, że zachowa w tajemnicy udostępnione przez Zamawiającego dane osobowe, nawet po ustaniu umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie nadzór i kontrolę nad przetwarzaniem i ochroną danych osobowych.
4. Ujawnienie przez Wykonawcę danych objętych ochroną będzie stanowiło podstawę do odstąpienia przez Zamawiającego od umowy ze skutkiem jednoczesnego obciążenia karą umowną, o której mowa w §5 ust. 7. Naliczenie kary umownej nie wyłącza możliwości dochodzenia odszkodowania na drodze sądowej.
5. Szczegółowe uregulowania w zakresie powierzenia danych osobowych zostaną zawarte w odrębnej umowie powierzenia przetwarzania danych osobowych.

## § 9

1. Dopuszczalne są następujące zmiany umowy:
  - 1.1 gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wprowadzonych w umowach pomiędzy Zamawiającym a inną niż Wykonawca stroną, w szczególności Instytucją Zarządzającą, a także innymi instytucjami, które na podstawie przepisów prawa mogą wpływać na realizację zamówienia,
  - 1.2 gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem zmian wytycznych dotyczących Projektu lub wytycznych i zaleceń, Instytucji Zarządzającej, w szczególności w zakresie sprawozdawczości itp.,
  - 1.3 gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem działania siły wyższej lub wystąpienia obiektywnych czynników niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy,
  - 1.4 gdy konieczność wprowadzenia zmian będzie korzystna dla Zamawiającego,
  - 1.5 zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług,Powyższe zmiany wymagają formy pisemnej w postaci aneksu do umowy.
2. Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zaistnienia przesłanki, o której mowa w ust. 1 pkt 1.5., będzie odnosić się wyłącznie do części przedmiotu Umowy zrealizowanej, zgodnie z terminami ustalonymi Umową, po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług oraz wyłącznie do części przedmiotu Umowy, do której zastosowanie znajdzie zmiana stawki podatku od towarów i usług.
3. W celu zawarcia aneksu, każda ze Stron może wystąpić do drugiej Strony z wnioskiem o dokonanie zmiany, w tym wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, wraz z uzasadnieniem zawierającym w szczególności szczegółowe wyliczenie całkowitej kwoty, o jaką wynagrodzenie Wykonawcy powinno ulec zmianie, oraz wskazaniem daty, od której nastąpiła bądź nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania Umowy uzasadniająca zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy. Do wniosku należy dołączyć niezbędne dokumenty do zweryfikowania wzrostu wynagrodzenia.
4. W terminie 5 dni roboczych od dnia przekazania wniosku, o którym mowa w ust. 3, Strona, która otrzymała wniosek, przekaże drugiej Stronie informację o zakresie, w jakim zatwierdza wniosek oraz wskaże kwotę, o którą wynagrodzenie należne Wykonawcy powinno ulec zmianie, albo informację o niezatwierdzeniu wniosku wraz z uzasadnieniem.
5. W przypadku otrzymania przez Stronę informacji o niezatwierdzeniu wniosku lub częściowym zatwierdzeniu wniosku, Strona ta może ponownie wystąpić z wnioskiem, o którym mowa w ust. 3. W takim przypadku przepisy ust. 3-4 oraz 6 stosuje się odpowiednio.
6. Zawarcie aneksu nastąpi nie później niż w terminie 7 dni roboczych od dnia zatwierdzenia wniosku o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

## § 9

1. Umowa niniejsza jest poufna i strony zobowiązują się zachować wszelkie jej postanowienia w tajemnicy.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy prawa krajowego, w tym w szczególności Kodeksu Cywilnego i innych powszechnie obowiązujących przepisów.



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



województwo  
łódzkie

Projekt Nr FELD.08.08-IZ.00-0051/23-00 pn.: „**Młodzi z pasją**”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus  
w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego na lata 2021 - 2027  
Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź, <http://zsg.ddns.net/strona/>, <http://www.bip.zsglodz.wikom.pl/>, [projekty@zsg.elodz.edu.pl](mailto:projekty@zsg.elodz.edu.pl)

---

3. Wszelkie spory mogące wyniknąć w trakcie lub po zakończeniu realizacji umowy strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie.
4. W przypadku braku porozumienia, właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji Umowy jest sąd powszechny właściwy dla aktualnej siedziby Zleceniodawcy.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

---

Zleceniodawca

---

Zleceniobiorca

\*uzupełniać odpowiednio lub usunąć niewłaściwą część