**Umowa 368/NDND/BSU/2023**

zawarta w Łodzi, dn. ………………………..2023 r. pomiędzy:

**„EC1 Łódź – Miasto Kultury”** w Łodzi ul. Targowa 1/3 92-021 Łódź (adres do korespondencji: ul. Tuwima 46, 90-022 Łódź), NIP: 7251972744, REGON: 100522238 wpisanym pod nr RIK/2/2008 do Rejestru Instytucji Kultury prowadzonego przez Urząd Miasta Łodzi, zwane w dalszej części umowy „Zamawiającym”, które reprezentuje: **Dyrektor - Błażej Moder**

a

**..................................**, zwany dalej **„Wykonawcą”,** którą reprezentuje

Działając na podstawie art. 2 ust. 1 pkt. 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) została zawarta umowa o następującej treści:

**§ 1 Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie na rzecz Zamawiającego kompleksowej usługi cateringowej dla uczestników półkolonii wakacyjnych - dalej zwana „usługą”. Usługa świadczona w dni robocze od poniedziałku do piątku w terminie **od dnia 26 czerwca 2023r. do dnia 1 września 2023r.  
   (z wyłączeniem tygodnia 14-18 sierpnia)**. Łącznie 45 dni roboczych. Każdego dnia maksymalna liczba wydawanych posiłków będzie wynosić 51 szt. (w tym 6 posiłków dla osób dorosłych).
2. Usługa polegać będzie na:
3. Przygotowaniu, dostarczeniu oraz wniesieniu we wskazane przez Zamawiającego miejsce   
    5 (pięć) razy w tygodniu w dniach od poniedziałku do piątku posiłków składających się z:   
   II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek przy czym:
4. śniadanie + napój dostarczone o godz. 9:30;
5. obiad składający się z dwóch dań. Każdorazowo przygotowana zupa, danie drugie, napój (obowiązkowy kompot owocowy lub sok 100% owoców). Podwieczorek + napój. Dostarczone razem o godzinie 13:00;
6. zapewnieniu i dostarczeniu napojów do każdego posiłku.
7. Szczegółowe wymogi dotyczące ilości, objętości i rodzajów serwowanych posiłków w ramach usługi, zostały określone w **Załączniku nr 1 do umowy**.
8. Zamówienie obejmuje biodegradowalne naczynia na napoje, biodegradowalne sztućce  
   i biodegradowalne, zamknięte opakowania.
9. Wykonawca, po wcześniejszym wskazaniu przez Zamawiającego liczby i rodzaju dań (specjalne diety) zobowiązuje się do zapewnienia dań wegetariańskich , bezglutenowych, bez laktozy, nie doliczając za to dodatkowej opłaty.
10. Usługa Wykonawcy nie obejmują dystrybucji posiłków poszczególnym osobom, a jedynie ich dostarczenie na miejsce wykonania zlecenia – w siedzibie Zamawiającego.

**§2 Sposób wykonania przedmiotu umowy**

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony i będzie wykonywana od dnia jej zawarcia **do dnia 1.09.2023 r.**
2. Posiłki będą dostarczane do Centrum Nauki i Techniki EC1, w Łodzi przy ul. Targowej 1/3 oraz wnoszone przez Wykonawcę we wskazane przez Zamawiającego miejsce.
3. Strony zobowiązują się do współpracy na każdym etapie wykonywania przedmiotu umowy.
4. W ramach realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi na najwyższym poziomie, w szczególności zapewnienia, iż:
   1. dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, odpowiedniej jakości oraz, że zostaną przygotowane w dniu ich dostarczenia;
   2. obsługa będzie świadczona na najwyższym poziomie, zgodnie z obowiązującymi standardami i zasadami, w tym zakresie.
5. W trakcie wykonywania usługi Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzania jakości (m.in. temperatura) i ilości dostarczonych posiłków.
6. Wykonawca oświadcza, że wszystkie dostarczane posiłki są przygotowywane zgodnie z zasadami żywienia dzieci w tym wieku 7-14 lat.
7. Jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków, przekazywany będzie do Zamawiającego co najmniej na 2 dni robocze przed okresem obowiązywania w celu akceptacji. Komunikacja w tym zakresie odbywa się elektronicznie.
8. Zamawiający ma prawo wnosić uwagi do jadłospisu.
9. Wykonawca zobowiązuje się wykonać niniejszą umowę z należytą starannością, zgodnie   
   z przepisami bhp i sanitarno-epidemiologicznymi w zakresie żywienia.

**§ 3 Oświadczenie i zobowiązania Wykonawcy**

1. Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się, iż przedmiot umowy, o którym mowa w § 1, zostanie wykonany  
   w sposób profesjonalny, z należytą starannością, wynikającą z zawodowego charakteru wykonywania przez niego działalności oraz w oparciu o najwyższą wiedzą z zakresu obsługi cateringowej.
3. Wykonawca oświadcza, że wg stanu na dzień zawierania niniejszej umowy wszyscy jego pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowywania posiłków, posiadają aktualne książeczki zdrowia i spełniają wymagania zdrowotne, określone w odrębnych przepisach.
4. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić odpowiednią liczbę personelu potrzebnego do realizacji usługi.
5. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania personelu skierowanego do wykonania usługi, jak za działania i zaniechania własne.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
7. świeżość i jakość posiłków
8. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada również przed organami inspekcji sanitarnej.
9. przekazanie Zamawiającemu kopii protokołu kontroli sanitarnej w przypadku przeprowadzenia kontroli przez uprawniony organ.
10. Posiłki powinny być przygotowywane według aktualnych norm żywieniowych i przepisów sanitarno-epidemiologicznych, z uwzględnieniem obowiązujących w czasie trwania umowy wytycznych MEN, MZ i GIS dla gastronomii odnośnie wyżywienia w przedszkolach, szkołach podstawowych i innych instytucjach opieki nad dzieckiem, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie  
     z zasadami określonymi w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) oraz przepisach wykonawczych do tej ustawy oraz normami HACCP. Posiłki muszą posiadać wymaganą wartość energetyczną i odżywczą zgodnie z zalecanymi normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz.U z 2020 r., poz. 2021z ze zm. . Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
11. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot umowy z wykorzystaniem własnego sprzętu oraz materiałów. Wykonawca nie może zlecić wykonania w całości, bądź w części przedmiotu umowy innym osobom lub podmiotom bez pisemnej zgody Zamawiającego.

**§4 Wynagrodzenie i warunki płatności**

1. Maksymalna wartość wynagrodzenia za prawidłowo realizowany przedmiot umowy nie przekroczy kwoty ………… zł netto (słownie: …../100 zł) plus ….% podatku VAT w kwocie ….. zł (słownie: …../100 zł), co daje kwotę ….. zł brutto (słownie: …../100 zł), przy czym wynagrodzenie będzie płacone transzami według następujących zasad: iloczyn posiłków dostarczonych w danym okresie rozliczeniowym (1 tydzień) i stawki za 1 (jeden) dostarczony komplet posiłków (posiłek dla jednej osoby składający się ze II śniadania, dwudaniowego obiadu, podwieczorka oraz napojów) wynoszącej ................ zł netto (słownie ........................... zł) tj. ................ zł brutto (słownie ........................... zł)
2. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie obliczone w oparciu o faktyczną liczbę wydanych posiłków, ustalaną i potwierdzaną każdorazowo z Zamawiającym, w zależności od liczby uczestników półkolonii, co będzie weryfikowane na podstawie sprawozdania z wykonania umowy opracowanego po każdym tygodniu trwania umowy (tj. po każdym zakończonym turnusie), Przedstawiciel Zamawiającego zatwierdzi sprawozdanie, co będzie podstawą do wystawienia faktury.
3. Przez cały czas trwania niniejszej umowy strony wiąże cena jednostkowa wskazana w formularzu ofertowym, stanowiącym **Załącznik nr 2** do niniejszej umowy. Cena jednostkowa, o której mowa w zdaniu pierwszym, obejmuje wszystkie koszty, jakie Wykonawca poniesie z tytułu realizacji niniejszej umowy.
4. Wykonawca po zakończeniu kolejnego z jednotygodniowych turnusów wystawi stosowną fakturę VAT za wykonanie przedmiotu umowy. Obowiązkowym załącznikiem do faktury będzie sprawozdanie z realizacji przedmiotu umowy, zawierające zestawienie ilości wydanych posiłków.
5. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie wypłacone na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 14 dni od daty jej dostarczenia do siedziby Zamawiającego, przelewem na wskazany na fakturze rachunek bankowy Wykonawcy.
6. Fakturę należy wystawić na: „EC1 Łódź – Miasto Kultury” w Łodzi, ul. Targowa 1/3, 90 022 Łódź, NIP 725 197 27 44 oraz dostarczyć na adres ul. J. Tuwima 46, 90-021 Łódź.
7. Zamawiający oświadcza, iż jest płatnikiem podatku VAT i posiada numer NIP 7251972744, a tym samym upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez żądania składania na niej podpisu Zamawiającego.
8. Jako dzień zapłaty Strony uznają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Zamawiający nie wyraża zgody na cesję wierzytelności wynikających z niniejszej umowy.
10. Zamawiający wyraża zgodę na przesyłanie faktury drogą elektroniczną w formacie „.pdf” na adres mailowy: [faktury@ec1lodz.pl](mailto:faktury@ec1lodz.pl) , w treści lub w tytule maila należy podać nr niniejszej umowy.
11. W przypadku, gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, na który ma nastąpić zapłata wynagrodzenia, nie widnieje w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, o którym jest mowa w art. 96b ustawy o podatku od towarów i usług, Zamawiającemu przysługuje prawo wstrzymania zapłaty wynagrodzenia do czasu uzyskania wpisu tego rachunku bankowego lub rachunku powiązanego z rachunkiem wykonawcy do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie.
12. Do momentu uzyskania przez Wykonawcę wpisu rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w ww. wykazie, wynagrodzenie Wykonawcy nie będzie uznawane za należne, a Wykonawca nie będzie uprawniony do dochodzenie od Zamawiający zarówno wynagrodzenia, jak i odsetek.

**§5 Kary umowne**

* 1. W przypadku opóźnienia w wykonaniu przedmiotu umowy z winy Wykonawcy powyżej 1 (jednej) godziny, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 5,00 zł, za każdy niedostarczony w terminie posiłek.
  2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1% maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy, za każdy stwierdzony przypadek stwierdzenia wadliwości świadczonych usług (niewłaściwa jakość lub liczba dostarczanych posiłków).
  3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w razie stwierdzenia w posiłkach nieprawidłowości przez Państwową Inspekcję Sanitarną w zakresie żywienia w wysokości 10% maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy, za każdy stwierdzony przypadek.
  4. Za niewykonywanie przedmiotu umowy powyżej 2 dni, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego karę umowną w wysokości 10% maksymalnego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy.
  5. Każda ze stron ma prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej warunków przez drugą stronę.
  6. Rozwiązanie umowy bez wypowiedzenia wymaga, zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
  7. Strony dodatkowo postanawiają, że łączna wysokość wszystkich naliczonych przez Zamawiającego kar umownych nie będzie mogła przekroczyć 20% maksymalnego wynagrodzenia brutto, wskazanego § 4 ust. 1 umowy.
  8. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, określonego w umowie.
  9. Niezależnie od odpowiedzialności Wykonawcy przewidzianej w niniejszym paragrafie, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.
  10. Za niedotrzymanie terminu płatności przez Zamawiającego, Wykonawca może naliczyć odsetki w ustawowej wysokości.

**§6 Ubezpieczenie**

* 1. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę **minimum 25 000,00 zł**, na czas obowiązywania niniejszej umowy. Kopia polisy wraz z dowodem uiszczenia składki, stanowić będzie **Załącznik nr 3** do niniejszej umowy. Wykonawca zobowiązany jest przez cały czas obowiązywania umowy utrzymywać ważną i opłaconą polisę.
  2. W przypadku roszczeń odszkodowawczych kierowanych do Zamawiającego z tytułu zatruć pokarmowych, Zamawiający zastrzega sobie prawo pełnego regresu do Wykonawcy.

**§7 Nadzór nad wykonaniem umowy**

1. Strony zobowiązują się do ścisłej współpracy oraz każdorazowego, telefonicznego i/lub pisemnego uzgadniania i akceptacji spraw merytorycznych związanych z realizacją niniejszego umowy.
2. Strony uzgadniają, że prawidłowość wykonania postanowień niniejszej umowy stwierdzą:
3. ze strony Zamawiającego: Paweł Barczyński, [p.barczynski@ec1lodz.pl](mailto:p.barczynski@ec1lodz.pl) , tel. 42 600 6144;
4. ze strony Wykonawcy:………………………………………………………………
5. Zmiana osoby wymienionej w ust. 2 nie stanowi zmiany umowy i wymaga pisemnego poinformowania drugiej Strony.

**§8 Postanowienia końcowe**

1. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy prawa polskiego, w szczególności kodeksu cywilnego, ustawy o finansach publicznych i przepisów wykonawczych do ustawy.
3. Wszelkie spory wynikające z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą na drodze polubownej, z zachowaniem formy pisemnej.
4. Jeśli Strony nie uzgodnią sposobu rozwiązania sporu, o którym mowa w ust. 3, poddają go pod rozstrzygnięcie przez Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Ilekroć w umowie jest mowa o dniach roboczych należy przez to rozumieć dni od poniedziałku do piątku, w godzinach 8:00-16:00, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
6. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej Strony umowy.
7. Załączniki do Umowy stanowiące jej integralną część:
   * 1. Załącznik nr 1 - Zakres usługi cateringowej
     2. Załącznik nr 2 - Formularz ofertowy
     3. Załącznik nr 3 - Kopia polisy OC
     4. Załącznik nr 4 - Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

**Załącznik nr 1 do umowy**

**368/NDND/BSU/2023**

**Zakres usługi cateringowej**

1. Wykonawca będzie przygotowywał komplet posiłków (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek oraz napoje) dla maksymalnie 51 uczestników (45 dzieci, 6 dorosłych).
2. Dopuszcza się możliwość zmiany liczby dni w których dowożone będą posiłki do Zamawiającego, oraz zmianę liczby posiłków. O zmianie Zamawiający będzie informował z jednodniowym wyprzedzeniem.
3. Posiłki powinny być dostarczane w zabezpieczonych jednorazowych biodegradowalnych opakowaniach (każda porcja w odrębnym opakowaniu), gwarantujących utrzymanie ciepła oraz zachowanie odpowiednich walorów estetycznych i jakościowych posiłków.
4. Płynne dania ciepłe dostarczane będą w termosach cateringowych lub specjalnych pojemnikach izolacyjnych, zaś zimne w szczelnych opakowaniach gastronomicznych.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia biodegradowalnej zastawy stołowej jednorazowej (nie aluminiowej) i sztućców jednorazowych (biodegradowalnych nie aluminiowych), w odpowiedniej liczbie sztuk dla każdej osoby.
6. Zapewnienie wyżywienia i napoi (zgodnie z obowiązującymi wytycznymi sanitarnymi) dla uczestników półkolonii (wraz z dowozem), w ekologicznych, jednorazowych naczyniach, umożliwiających zachowanie właściwej temperatury posiłków. Skomponowane w konsultacji z dietetykiem, z uwzględnieniem norm żywieniowych dla dzieci w przedziale wiekowym od 7 do 14 lat, zgodnie z systemem HACCP.
7. Wykonawca będzie przygotowywał jadłospis, zawierający informację na temat wartości kalorycznej posiłków, przekazywany będzie do Zamawiającego co najmniej na 2 dni robocze przed okresem obowiązywania w celu akceptacji. Przykładowy opis listy posiłków wraz z jadłospisem:

**Dzienna lista posiłków ze wskazaną godziną dostarczenia i propozycją jadłospisu do uwzględnienia przez Wykonawcę.**

* 1. **II Śniadanie - godzina 9:30**

*Wariant 1*

* Bułka pszenna lub żytnia (50 g),
* Masło lub margaryna (20 g),
* Szynka, polędwica lub inna wędlina wysokogatunkowa, żółty ser (30 g)
* Świeże warzywa – sałata, pomidor, ogórek lub inne (30 g),
* Ewentualnie plaster jajka ugotowanego na twardo.

*Wariant 2*

1. Bułka pszenna,
2. Pasta jajeczna (jajka, majonez, szczypiorek, sól, przyprawy), twarożek
3. Świeże warzywa – sałata, pomidor, ogórek lub inne.

**Napoje do śniadania (do wyboru)**: woda niegazowana (0,5 l w butelkach), sok owocowy 100% (pomarańczowy lub jabłkowy), herbata na ciepło.

* 1. **Obiad – godzina 13:00**

*Zupy (300 ml)*

1. Zupa pomidorowa (bez śmietany) z ryżem lub makaronem,
2. Rosół drobiowy z makaronem,
3. Krem z białych warzyw,
4. Zupa ogórkowa,
5. Barszcz czerwony/barszcz biały
6. Krem z groszku,
7. Zupa z soczewicy z makaronem,
8. Krem z zielonych warzyw,
9. Zupa ziemniaczana,
10. Krem z batatów.

*Drugie dania*

* Filet z piersi lub uda kurczaka smażony (60 g) , ziemniaki gotowane,
* Penne bolognese lub makaron z pulpecikami i sosem pomidorowym, spaghetti,
* Kotlet mielony wieprzowy, ryż,
* Ryż z kurczakiem i warzywami,
* Pieczony schab, pieczone ziemniaki lub bataty, ewentualnie frytki
* Kotlet jajeczny, ziemniaki gotowane lub pieczone,
* Gulasz wieprzowy, kasza jęczmienna,
* Placki ziemniaczane lub z jabłkami
* Zapiekanka ziemniaczana z warzywami,
* Ryba smażona – filet, np. mintaj,

(70 g), ryż lub ziemniaki (140 g).

*Dodatki / surówki (80 g)*

* Surówka z marchwi i jabłka,
* Surówka z kapusty pekińskiej,
* Surówka z czerwonej kapusty,
* Surówka Coleslaw,
* Gotowane buraczki (na ciepło),
* Groszek z marchewką (na ciepło),
* Surówka z buraków i jabłek,
* Sałatka ogórkowa,
* Mizeria,
* Surówka z kukurydzy, pora i jabłka.

Napoje do obiadu (do wyboru): woda niegazowana, sok owocowy 100%.

**Podwieczorek – godzina 15:30**

1. Wafle ryżowe, dżem niskosłodzony,
2. Gofry z owocami,
3. Galaretka owocowa,
4. Ciastka owsiane,
5. Croissant,
6. Ciasto drożdżowe z kruszonką,
7. Bułka drożdżowa z serem lub owocami,
8. Sałatka owocowa,
9. Ciasto czekoladowe / brownie,
10. Naleśniki z twarogiem lub owocam

Napoje do podwieczorku (do wyboru):woda niegazowana, sok owocowy 100%, herbata na ciepło.

**Produkty które prosimy nie ujmować w jadłospisach**

* Orzechy, w szczególności orzechy ziemne, masło orzechowe, olej arachidowy,
* Owoce morza oraz produkty pochodne,
* Sezam, olej sezamowy,
* Glutaminian sodu,
* Tłuszcz palmowy,
* Syrop glukozowo-fruktozowy,
* Pieczarki oraz inne grzyby w każdej postaci,
* Napoje gazowane,
* Słodzone nektary owocowe,
* Słodzone przetwory mleczne,
* Tzw. zapychacze – chrupki kukurydziane, chipsy ziemniaczane, paluszki, krakersy itp.,
* Kompoty owocowe o nieokreślonym składzie oraz wysokiej zawartości cukru,
* Pieczywo o przedłużonym terminie przydatności do spożycia, np. rogaliki, chleb tosto

Załącznik nr 2 do umowy

**368/NDND/BSU/2023**

Kopia oferty

Załącznik nr 3 do umowy

**368/NDND/BSU/2023**

Kopia polisy OC Wykonawcy

**Załącznik nr 4 do umowy**

**368/NDND/BSU/2023**

**Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych**

Na podstawie art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.4.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: RODO), informuję, że:

* **Administrator danych:**

Administratorem Pana danych osobowych jest „EC1 Łódź-Miasto Kultury” w Łodzi,   
90-022 Łódź, ul. Targowa 1/3, tel. (42) 60-06-111, adres e-mail: biuro@ec1lodz.pl.

* **Inspektor ochrony danych:**

Dane kontaktowe inspektora ochrony danych osobowych w „EC1 Łódź-Miasto Kultury” w Łodzi, 90-022 Łódź, ul. Targowa 1/3, tel. (42) 60-06-111, adres e-mail: ido@ec1lodz.pl

* **Cele przetwarzania danych osobowych**

Dane osobowe są przetwarzane w celu zawarcia i realizacji umowy oraz wypełnienia obowiązków wynikających z przepisów prawa, np. prawa podatkowego, przepisów regulujących zasady rachunkowości.

* **Podstawa prawna przetwarzania**

Przetwarzanie Pana danych osobowych odbywać się będzie na podstawie art. 6   
ust. 1 lit. b RODO (jest to niezbędne do wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą).

Ponadto po zawarciu umowy są przetwarzane też na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO   
(np. dane z faktur), gdyż jest to niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze;

* **Okres przechowywania danych osobowych**

Pana dane osobowe są przetwarzane przez okres realizacji umowy, w tym obowiązków   
z tytułu gwarancji, rękojmi i serwisu (jeżeli dotyczy) oraz przez okres po jej zakończeniu wynikający z przepisów podatkowych i rachunkowych oraz zasad przedawnienia roszczeń cywilnoprawnych.

* **Prawa:**

1. Posiada Pan prawo dostępu do treści swoich danych osobowych (art. 15 RODO), prawo do ich sprostowania (art. 16 RODO), uzupełnienia (art. 16 RODO), prawo do ograniczenia ich przetwarzania, ale z wyłączeniem przypadków wskazanych w art. 18 ust. 2 RODO,   
   m. in. prawo to nie będzie przysługiwało w takim zakresie, w jakim przetwarzanie danych osobowych będzie konieczne do dochodzenia ewentualnych roszczeń.
2. Nie przysługuje Panu prawo do przenoszenia danych osobowych (ze względu na brak przesłanek określonych w art. 20 RODO), prawo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych (gdyż podstawą prawną przetwarzania Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 pkt b i c, a prawo usunięcia danych osobowych jest ograniczone tylko do tych danych, które nie są konieczne do realizacji celów wskazanych w art. 17 ust. 3 pkt b, d i e RODO, tj. do wywiązywania się z prawnego obowiązku wymagającego przetwarzanie danych, do ustalenia, dochodzenia i obrony roszczeń oraz do celów archiwalnych.
3. Ponadto, w szczególnych przypadkach prawa, powyższe mogą być ograniczone, ze względu np. na wymogi prawne, m.in. zawarte w prawie podatkowym lub w zasadach rachunkowości. Więcej informacji na temat przysługujących praw zawarto w Rozporządzeniu 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).

* **Prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego**

Przysługuje Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych,   
ul. Stawki 2 00-193 Warszawa, tel. (22) 531-03-00, gdy uzna Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

* **Konsekwencje niepodania danych osobowych:**

W przypadku nie podania danych osobowych – nie będzie możliwości zawarcia i realizacji umowy.

* **Odbiorcy danych**

Pani/Pana dane osobowe są udostępniane:

1. upoważnionym pracownikom i osobom współpracującym przy wykonaniu umowy;
2. podmiotom świadczącym usługi IT;
3. podmiotom świadczące dodatkowe usługi dla Instytucji – audytorzy podatkowi, biegli rewidenci badający sprawozdanie finansowe,
4. podmiotom wspierającym usługi płatnicze świadczone drogą elektroniczną;
5. organom publicznym – na ich żądanie.

* **Czy dane osobowe będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej**

Pana dane osobowe nie będą przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG).

* **Zautomatyzowane podejmowanie decyzji, profilowanie:**

Nie dotyczy. Pana dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.