Załącznik nr 3 wzór umowy

UMOWA

zawarta w dniu …… 2026 r. w Koziegłowach pomiędzy:

Miejsko-Gminy Ośrodek Promocji Kultury ul. Żarecka 28, 42 – 350 Koziegłowy, REGON 000287326, NIP 577-167-04-39, reprezentowanym przez:
Renata Garleja - Dyrektor,
zwanym dalej „Zleceniodawcą",

a

zwaną dalej „Zleceniobiorcą"

o następującej treści:

§1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych podczas imprezy masowej VII Festiwal Miłośników Koni i Muzyki ,,Z Kopyta" organizowanej przez Zleceniodawcę na terenie kompleksu rekreacyjno-sportowego „TOR T.R.E.C w Gniazdowie" w dniach 08.08-09.08.2026r w godzinach od ……. do …… na zasadzie wyłączności.
2. Na mocy niniejszej umowy Zleceniobiorca zobowiązuje się do świadczenia:

- Sprzedaż piwa w naczyniach plastikowych i napojów w naczyniach biodegradowalnych lub plastikowych
- Przygotowanie i sprzedaż potraw zgodnie z plenerowym masowym charakterem imprezy w tym potraw polsko-amerykańska, gastronomia lekka
- Sprzedaż napojów bezalkoholowych oraz gastronomia lekka typu (lody i słodycze, gofry, wata cukrowa itp.).
- Strój pracowników obsługi oraz aranżacja stoisk w stylu „Country"
- Obsługę punktów handlowych w miejscach wyznaczonych przez Zamawiającego.
- Prąd do obsługi wszelkich urządzeń gastronomicznych zapewnia Zamawiający.
- Wykonawca zabezpiecza we własnym zakresie okablowanie do miejsca z urządzeniami elektrycznymi / przewody odpowiadające wymogom BHP i warunkom techniczno-elektrycznym (wraz z „najazdami" w miejscach komunikacyjnych).
- Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania postanowień Zamawiającego oraz Ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych.
- Po stronie Wykonawcy leży również uzyskanie zgody Stacji Epidemiologicznej na sprzedaż i działalność gastronomiczną, oraz wszystkich innych zaświadczeń i pozwoleń niezbędnych przy profesjonalnym świadczeniu usługi.
- Wykonawca zobowiązany jest do rozstawienia stoisk zgodnie z wytycznymi Zamawiającego oraz do przestrzegania regulaminu imprezy przedstawionego przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się do obsługi punktów gastronomicznych podczas w/w imprezy w czasie jej trwania oraz do bieżącego utrzymania czystości w granicach swojego obszaru w czasie i po zakończeniu imprezy.
- Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków oraz napojów w naczyniach jednorazowych przy zachowaniu minimum sanitarnego.

- Wykonawca zobowiązany jest do posiadania sprawnych instalacji i urządzeń elektrycznych oraz przestrzegania przepisów BHP oraz PPOŻ.
- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić osobę do kontaktu z Zamawiającym, która będzie obecna podczas imprezy plenerowej (od momentu montażu do czasu demontażu).
- Po stronie wykonawcy należy oświetlenie wszystkich stoisk z gastronomią.
- Wykonawca zapewni halę namiotową o pow. 600 m² wraz z podłogą, oświetleniem i wyposażeniem stołów i ławek na wskazaną kubaturę powierzchni.
- Wykonawca zapewni minimum 120 kompletów ławo-stołów bawarskich wraz z parasolami.
- Wykonawca zapewni 4 namioty o wymiarze 6 m x 6 m wraz z oświetleniem.
- Wykonawca zapewni 10 szt. garderób dla artystów o wymiarze min 3 m x 3 m wraz z oświetleniem.
- Wykonawca zapewni jeden namiot medyczny 2 m x 2 m wraz z oświetleniem.
- Wjazd do strefy gastronomicznej pozbawiony barier poziomych.
- Wykonawca zapewni stanowisko obsługi klienta dostosowane do osób na wózkach oraz osób niskorosłych max 80 do 90 cm (obniżona lada, stoliki dostosowane i wyznaczone dla osób na wózkach, bez ławek oraz trochę niższe i oznakowane)
- Zapewnić odpowiednią ilość własnych pojemników na śmieci przy stoiskach.
- Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości wokół swojego stoiska w trakcie trwania imprezy oraz do całkowitego uprzątnięcia terenu stoiska po jej zakończeniu.
- Przygotowanie stanowiska z obsługą wyposażone w stanowiskową pętle indukcyjną dla osób słabosłyszących. Oznakowane.
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prowadzenie przez siebie działalności w trakcie wydarzenia.
- Przywróci i zwróci teren do stanu pierwotnego po wydarzeniu do dnia 10.08.2026 do godz. 11:00.
- Wykonawca przyjmuje do wiadomości że:
  ruch samochodów na terenie wydarzenia będzie wstrzymany w tym od 08.08.2026 od godz.10:00 do zakończenia ostatniego programu artystycznego i opuszczenia miejsca wydarzenia przez widzów w dniu 09.08.2026r.

§2

1. Zleceniobiorca oświadcza, że posiada stosowne zezwolenia na prowadzenie działalności określonej w § 1 i gwarantuje, że usługi świadczone będą na najwyższym poziomie, oraz zgodnie z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie Zleceniobiorca odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
2. Zleceniobiorca zobowiązuje się do:
   a) terminowego wykonania usługi,
   b) posiadania zezwolenia na sprzedaż i podawanie napojów alkoholowych,
   c) rozstawienia stoisk na terenie realizacji imprezy wyłącznie w miejscach uzgodnionych ze Zleceniodawcą,
   d) zachowania ładu i porządku terenu usług gastronomicznych w trakcie imprezy i bezpośrednio po jej zakończeniu,
   e) przestrzegania przepisów dotyczących możliwości sprzedaży napojów o zawartości alkoholu do 3,5 % na terenie objętym usługą gastronomiczną,
   f) przestrzegania zakazu sprzedaży napojów w opakowaniach wykonanych ze szkła;

g) posiadania podręcznego sprzętu gaśniczego ustawionego przy punktach gastronomicznych,
h) przestrzegania postanowień Zleceniodawcy w zakresie zapewnienia porządku i bezpieczeństwa przebiegu imprezy oraz Ustawy o bezpieczeństwie imprez masowych,
i) zabezpieczenia we własnym zakresie okablowania do miejsca z urządzeniami elektrycznymi (przewody odpowiadające wymogom BHP i warunkom techniczno - elektrycznym).
j)Zleceniobiorca zobowiązuje się do wykonania usługi zgodnie z przedstawioną ofertą

§3

1. Zleceniodawca zobowiązany jest do:
- informowania Zleceniobiorcy o sytuacjach nadzwyczajnych, które mogłyby spowodować istotne straty Zleceniobiorcy związane z organizacją imprezy;
- zapewnienia Zleceniobiorcy miejsca do prowadzenia usługi i umożliwienie jej wykonania poprzez dostarczenie niezbędnych informacji na temat rodzaju i charakteru imprezy;
- zapewnienia dostępu do przyłącza energetycznego
2. Zleceniodawca nie zapewnia ochrony fizycznej stanowisk gastronomicznych.

§4

- Zleceniobiorca może powierzyć wykonanie usługi wynikającej z umowy innym podmiotom lub innej osobie.
- Zleceniobiorca odpowiedzialny jest za szkodę wynikłą z niewykonania bądź nienależytego wykonania umowy, z własnych działań lub zaniechań.
- W przypadku powierzenia wykonania usług innym podmiotom lub innej osobie Zleceniobiorca odpowiedzialny jest za szkodę wynikłą z niewykonania bądź nienależytego wykonania umowy z działań i zaniechań osób, z których pomocą zobowiązanie wykonuje. Za szkody spowodowane przez podwykonawców odpowiada Zleceniobiorca, tak jak za własne działania, zaniechania, uchybienia lub zaniedbania.

§5

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zleceniodawcy kwoty
……. zł brutto (słownie: …….. brutto)
co stanowi …..... zł netto + 23%VAT tytułem umożliwienia świadczenia usługi
o której mowa w §1.
2. Płatność nastąpi przelewem do dnia 31 lipca 2026 r. na konto Zleceniodawcy
21 8279 1010 0300 0114 2003 0001 BANK MBS O/KOZIEGŁOWY

§6

1. Jeśli Zleceniodawca odstąpienia od umowy później niż 30 dni przed planowaną datą imprezy Wykonawca wystawi fakturę w wysokości 100% wartości umowy.
2. W przypadku odstąpienia przez Zleceniobiorcę od niniejszej umowy zobowiązany jest on zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości równej 100% wartości umowy.
3. W przypadku niewywiązania się Zleceniobiorcy z realizacji umowy lub nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcą, w zakresie spełnienia warunków §1 i §2 umowy, Zleceniodawca ma prawo naliczyć mu karę umowną w wysokości 100% kwoty zobowiązania,

o której mowa w §5 niniejszej umowy.
4.Strony oświadczają, że nie będą wnosiły roszczeń względem siebie w tym dot. wypłaty wynagrodzenia, o którym mowa w §5; w przypadku, gdy do niewykonania umowy dojdzie na skutek okoliczności siły wyższej (warunki atmosferyczne), zdarzeń losowych lub innych okoliczności niezależnych od woli którejkolwiek ze stron, którym nie można było zapobiec.

§ 7

Zmiany umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 8

W zakresie nieuregulowanym niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
Zapytanie ofertowe i Oferta Wykonawcy stanowią integralną część umowy.

§ 9

1. Administratorem danych osobowych wskazanych w komparycji niniejszej Umowy wobec osób uprawnionych do reprezentacji Strony oraz osób do kontaktu wskazanych przez Stronę, jak również osób występujących w imieniu Strony i składających oświadczenia w związku z realizacją Umowy będzie z chwilą ich udostępnienia również druga Strona.
2. Strony zobowiązują się przetwarzać otrzymane dane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie ochrony danych osobowych, tj. zgodnie z Rozporządzenia (UE) 2016/679 Parlamentu Europejskiego i Rady 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) oraz ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1000 ze zmianami).
3. Strony zobowiązują się poinformować, w imieniu drugiej Strony, osoby trzecie, których dane wskazują w Umowie lub dla jej realizacji, w tym udostępniają do kontaktów, o przekazaniu drugiej Stronie danych osobowych tych osób, celu i zakresie przetwarzania danych przez drugą Stronę, prawie dostępu do treści danych osobowych oraz ich sprostowania, możliwości wniesienia żądania zaprzestania przetwarzania danych osobowych lub wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych oraz wszelkie inne wymagane, zgodnie z art. 14 RODO informacje, jakie administrator danych (odpowiednio Zleceniodawca /Zleceniobiorca) powinien przekazać osobie, której dane dotyczą.

§ 10

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 egzemplarzu dla Zleceniodawcy i Zleceniobiorcy.

Zleceniobiorca Zleceniodawca