

UMOWA NR ...

zawarta w Opolu w dniu...../ zawarta w formie elektronicznej, z chwilą opatrzenia jej kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez ostatnią Stronę¹ pomiędzy:

Województwem Opolskim, ul. Ostrówek 5, 45-088 Opole, NIP: 754-30-77-565 -

Wojewódzkim Urzędem Pracy w Opolu, reprezentowanym przez

.....- na podstawie pełnomocnictwa

..... zwanym dalej w treści umowy „Zamawiającym”,

a

.....

zwanym dalej w treści umowy „Wykonawcą”

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy zgodnie z zasadą konkurencyjności bez stosowania ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych strony zawierają umowę następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest najem sali z wyposażeniem i usługą restauracyjną polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków na spotkanie w formie konferencji monitorujące wdrażanie Regionalnej Strategii Umiejętności 2030 w województwie opolskim.
2. Uczestnikami spotkania będzie maksymalnie 60 osób.
3. Przedmiot zamówienia będzie realizowany na terenie miasta Opola.
4. Wykonawca udostępni Zamawiającemu w dniu 10.06.2026 r. od godz. 9:00 do godz. 15:00 salę wraz z wyposażeniem w celu organizacji spotkania, o którym mowa w § 1 ust. 1 niniejszej Umowy.

§ 2

1. Spotkanie będzie realizowane w ramach projektu Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności pod nazwą "Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe

¹ Niepotrzebne skreślić.

życie" w ramach naboru pt. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”.

2. W ramach umowy Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) udostępnienia powierzchni, która pomieści 60 osób usadowionych przy okrągłych stołach oraz wydzielenie i przygotowanie osobnego stołu dla moderatorów (np. stół prezydialny);
- 2) zapewnienia stoiska recepcyjnego;
- 3) zapewnienia obsługi technicznej;
- 4) nagłośnienia i oświetlenia sali;
- 5) zapewnienia łącza internetowego wi-fi;
- 6) udostępnienia rzutnika wraz z ekranem;
- 7) udostępnienia trzech flipchartów;
- 8) zapewnienia minimum czterech mikrofonów;
- 9) wydzielenia strefy bufetowej (przerwa kawowa);
- 10) wydzielenia strefy obiadowej;
- 11) zapewnienia krzeseł w ilości zapewniającej miejsca siedzące dla wszystkich gości;
- 12) zapewnienia wentylacji w przedmiocie najmu;
- 13) pokrycia kosztów eksploatacji tj. m.in. kosztów zużycia wody i ścieków;
- 14) uprzątnięcia sali po spotkaniu.

3. Zamawiający w ramach umowy zobowiązuje się do:

- 1) ponoszenia wszelkich kosztów związanych z organizacją spotkania, z wyłączeniem kosztów związanych z utrzymaniem obiektu (w tym mediów jak prąd, woda itp.), w tym również kosztów wynikających z ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 2025 r. poz. 24 z późn. zm.), jak również z ustawy z dnia 15 czerwca 2018 r. o zbiorowym zarządzaniu prawami autorskimi i prawami pokrewnymi (Dz. U. z 2024 r. poz. 1665);
- 2) wykorzystania przedmiotu najmu zgodnie z jego przeznaczeniem;
- 3) zapewnienia ładu i porządku publicznego w trakcie przygotowań i trwania spotkania,
- 4) wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za koordynację podczas przygotowań

- i trwania spotkania – (imię, nazwisko, adres e-mail, nr telefonu);
- 5) przestrzegania przepisów porządkowych, BHP, przeciwpożarowych i innych;
 - 6) niedokonywania bez pisemnej zgody Wykonawcy jakichkolwiek zmian w przedmiocie najmu;
 - 7) zwrócenia przedmiotu najmu w stanie nie pogorszonym.
4. Zamawiający oświadcza także, iż:
- 1) spotkanie nie będzie związane z działalnością żadnego ruchu politycznego ani z ruchami propagującymi nienawiść na tle różnic w tym narodowościowych, etnicznych, rasowych, wyznaniowych albo ze względu na bezwyznaniowość, faszyzm lub inny totalitarny ustrój państwa;
 - 2) podczas spotkania nie będzie propagowana nienawiść w tym na tle różnic narodowościowych, etnicznych, rasowych, wyznaniowych albo ze względu na bezwyznaniowość, faszyzm lub inny totalitarny ustrój państwa;
 - 3) przebieg spotkania nie będzie naruszał przepisów prawa, nie będzie sprzeczny z dobrymi obyczajami i demoralizujący.

§ 3

1. Usługa restauracyjna, o której mowa w § 1 ust.1 polega na przygotowaniu i dostarczeniu 60 porcji obiadu oraz ciągłego serwisu kawowego.
2. Wykonawca zapewni w ramach serwisu kawowego dla 60 osób:
 - 1) kawę i napoje niemniej niż 200 ml na osobę: kawa z ekspresu ciśnieniowego (ziarnista Arabica 100%), wybór herbat liściastych czarnych, owocowych, zielonych, soki 100% z zagęszczonego soku, pasteryzowane, zawierające naturalne cukry (pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy), woda mineralna gazowana i niegazowana (w szklanych butelkach);
 - 2) dodatki do napoi: mleko z laktozą i bez laktozy w dzbankach, min. 1,5% (50 ml na osobę) , napój roślinny w dzbankach (50 ml na osobę), cukier biały (5g na osobę), cukier brązowy (5 g na osobę), słodzik (5 g na osobę), cytryna w plastrach (2 plastry na osobę);
 - 3) słodki bufet– część bez glutenu, bez laktozy, co najmniej jedna sztuka na osobę z każdego rodzaju: mini serniczki z musem z marakui, makaroniki francuskie w różnych smakach, tartaletki z kremem patissiere i świeżymi owocami;

- 4) wytrawny bufet – część bez glutenu, bez laktozy, co najmniej jedna sztuka na osobę z każdego rodzaju: mini quiche z szpinakiem i fetą, wegański tatar z pieczonych buraków z kaparami i musztardą Dijon na pumperniku, deska serów z winogronami i orzechami, mini kanapeczki na chlebie żytnim z hummusem i pieczonym batatem, roladki z tortilli z pieczonym kurczakiem i sałatami, paski świeżych warzyw (marchew, seler naciowy, ogórek) z dipem jogurtowo-ziołowym.
3. Wykonawca zapewni w ramach obiadu:
 - 1) zupa/krem do wyboru: krem z pieczonej białej pietruszki z oliwą truflową i prażonymi migdałami, krem z pomidorów z grzankami, wegański krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni;
 - 2) danie ciepłe mięsne/rybne do wyboru: pieczony filet z łososia norweskiego podawany na sosie cytrynowo-koperkowym, medaliony z polędwiczek wieprzowych w sosie kurkowym, pieczona pierś z kurczaka z risotto z suszonymi pomidorami, rolada wołowa z sosem pieczeniowym;
 - 3) danie wegetariańskie/wegańskie do wyboru: Gnocchi w sosie śmietanowym z pesto bazyliowym i grillowanymi warzywami musztardowym, stek z kalafiora z sosem miso-maple, risotto z pieczonym bakłażanem, szafranem i wegańskim parmezanem;
 - 4) dodatki do wyboru: pieczone ziemniaki z rozmarynem, kasza gryczana z karmelizowaną cebulą, pieczona polenta z leśnymi grzybami, kluski śląskie;
 - 5) sałatki do wyboru: modra kapusta, sałatka z komosy ryżowej (quinoa), pieczonej dyni, granatu i orzechów włoskich, carpaccio z pieczonego buraka z wegańską "fetą" z nerkowców, sałaty mieszane z pomidorkami koktajlowymi i sosem miodowo-musztardowym.
 4. Ostateczne menu w ramach obiadu, o którym mowa w ust. 3 Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym, najpóźniej do 2 dni przed terminem spotkania.
 5. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu potrzeby osób z niestandardowymi preferencjami żywieniowymi takimi jak diety bezmięsne, nisko węglowodanowe, bezlaktozowe, bezglutenowe, itp. Informację o takich potrzebach Zamawiający przekaze Wykonawcy w terminie 2 dni robocze przed realizacją usługi.
 6. Posiłki muszą być przygotowane wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na

- rynku, powinny posiadać odpowiednie walory smakowe, zapachowe oraz estetyczny wygląd i powinny być ciepłe.
7. Wykonawca musi zapewnić wyposażenie do organizacji serwisu: obrusy, serwetki papierowe min. 3-warstwowe, naczynia, sztucze i inne niezbędne elementy (np. podgrzewacze, termosy lub inne urządzenia utrzymujące odpowiednią temperaturę), które służą należytemu wykonaniu zamówienia.
 8. Posiłki mają być serwowane na zastawie ceramicznej z użyciem sztuców wielokrotnego użytku.
 9. Wykonawca zapewni jednorazowe pojemniki, w liczbie zapewniającej odbiór żywności pozostałej po danym spotkaniu przez Zamawiającego.
 10. Napoje i dodatki do napojów, niewykorzystane przez uczestników w trakcie spotkania stanowią własność Zamawiającego.
 11. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków.
 12. Posiłki przygotowywane dla Zamawiającego przez Wykonawcę winny spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia. Świadczenie usług cateringowych powinno odbywać się zgodnie z zapisami wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Wszystkie serwowane produkty muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym oraz wymogi aktualnych wytycznych Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB
 13. Wykonawca zapewni wydanie posiłku dla wszystkich uczestników danego spotkania przez minimum dwie osoby pozwalającą na szybkie i sprawne wydanie posiłków.

§ 4

1. Tytułem wynagrodzenia za najem sali z wyposażeniem i usługą restauracyjną Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy kwotę (słownie:) powiększone o obowiązujący podatek VAT, to jest brutto w kwocie (słownie:).
2. Zamówienie finansowane będzie ze środków Funduszy Europejskich w ramach projektu KPO pn. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.

3. Faktura będzie wystawiona i otrzymana przy użyciu Krajowego Systemu e-Faktur (dalej: KSeF). Faktura płatna będzie w terminie do 21 dni od daty przesłania faktury do KSeF. W przypadku konieczności udostępnienia faktury w sposób uzgodniony (tryb awaryjny) – faktura przekazana poza KSeF płatna będzie w terminie do 21 dni od daty faktycznego otrzymania wizualizacji faktury. W takich przypadkach wizualizację faktury przekazaną poza KSeF Wykonawca prześle na adres e-mail:,,..... Datą otrzymania będzie wówczas data przesłania wiadomości e-mail. Wykonawca może również przekazywać wizualizację faktury w formie papierowej (np. w razie pojawienia się problemów technicznych) i doręczyć ją na adres siedziby Zamawiającego. Powyższe znajdzie zastosowanie odpowiednio w przypadku awarii całkowitej KSeF. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu wygenerowany przez system numer identyfikujący fakturę w KSeF na powyższy adres e-mail, niezwłocznie po nadaniu numeru KSeF.²
4. Podstawą do wystawienia faktury będzie protokolarne potwierdzenie prawidłowości wykonania przedmiotu umowy zgodnie z § 8.
5. Strony przyjmują, że datą zapłaty wynagrodzenia jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Wynagrodzenie będzie płatne w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy nr
7. W związku z tym, że stroną umowy jest Województwo Opolskie, a świadczenia nią objęte są realizowane na rzecz Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Opolu jako wojewódzkiej samorządowej jednostki organizacyjnej Województwa Opolskiego, Wynajmujący zamieści na fakturze następujące dane:

**Nabywca: Województwo Opolskie, ul. Ostrówek 5, 45-088 Opole,
NIP: 754-307-75-65,**

**Odbiorca: Wojewódzki Urząd Pracy w Opolu, ul. Głogowska 25c, 45 – 315
Opole, NIP 754-266-32-78.**

² W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest do stosowania KSeF od 1 stycznia 2027 r., a umowa będzie przewidywać płatność przed tym terminem po ust. 3 dodaje się ust. 3a o następującej treści: Do dnia 1 stycznia 2027 r. wynagrodzenie będzie płatne w formie przelewu w terminie do 21 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT.

§ 5

1. Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za niewykonanie lub nienależyte wykonanie swoich zobowiązań w ramach Umowy, jeżeli niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z Umowy jest wynikiem działania siły wyższej.
2. Termin siła wyższa oznacza zewnętrzne, nieznanne Stronom w chwili zawierania umowy zdarzenia, zaistniałe niezależnie od woli stron i na których zaistnienie strony nie miały żadnego wpływu, a które uniemożliwiają wykonanie umowy, tj. w szczególności wojnę, rewolucję lub zamieszki, epidemie, embarga handlowe, mobilizację lub inne nieprzewidziane zarządzenia wojskowe lub organów administracji państwowej, klęski żywiołowe (trzęsienie ziemi, pożar, powódź lub inne szkody spowodowane przez przyrodę), przymusowe zajęcie obiektu, niezależne od Wykonawcy awarie.
3. Jeżeli zaistnieje siła wyższa, Wykonawca bezzwłocznie zawiadomi Zamawiającego na piśmie o jej zaistnieniu i przyczynach.

§ 6

1. Wykonawca ma prawo odstąpić od umowy bez zapłaty odszkodowania na rzecz Zamawiającego w następujących przypadkach:
 - 1) używania przez Zamawiającego przedmiotu najmu w innym celu niż wynika to z § 1 ust.1 bez pisemnej zgody Wynajmującego;
 - 2) oddania przez Zamawiającego bez pisemnej zgody Wykonawcy przedmiotu najmu osobie trzeciej do bezpłatnego używania, a także zawierania innych umów, przedmiotem, których byłaby przestrzeń będąca przedmiotem najmu;
 - 3) używania przedmiotu najmu przez Zamawiającego w sposób sprzeczny z jego przeznaczeniem;
 - 4) używania przedmiotu najmu przez Zamawiającego w sposób uzasadniający przypuszczenie, iż zostanie naruszony przedmiot najmu;
 - 5) stwierdzenie naruszenia przez Zamawiającego przepisów powszechnie obowiązującego prawa w wykonaniu przedmiotu umowy.

§ 7

1. Wykonawca może obciążyć Zamawiającego następującymi karami umownymi:
 - 1) za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego: 20 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1 jeżeli nastąpiło to w terminie równym lub krótszym niż 7 dni przed datą wydarzenia wskazaną w § 1 ust.4
 - 2) za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego: 15 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1 jeżeli nastąpiło to w terminie dłuższym niż 7 dni przed datą wydarzenia wskazaną w § 1 ust.4
2. Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karami umownymi:
 - 1) za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze Stron z winy Wykonawcy: 20 % wynagrodzenia brutto wskazanego w §4 ust. 1 jeżeli nastąpiło to w terminie równym lub krótszym niż 7 dni przed datą wydarzenia wskazaną w § 1 ust.4
 - 2) za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze Stron z winy Wykonawcy: 15 % wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1 jeżeli nastąpiło to w terminie dłuższym niż 7 dni przed datą wydarzenia wskazaną w § 1 ust.4
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w przypadku naruszenia obowiązków określonych w umowie, w szczególności w §2 lub §3 - w wysokości 2% wynagrodzenia brutto wskazanego w §4 ust. 1 za każde naruszenie
4. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 40% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1, z zastrzeżeniem ust. 9.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia kary umownej z wynagrodzenia Wykonawcy, wynikającego z faktury VAT, na co Wykonawca wyraża zgodę bez odrębnego oświadczenia
6. Odstąpienie od Umowy nie wyłącza prawa Zamawiającego do naliczenia i dochodzenia kar umownych.
7. Kary umowne będą płatne w terminie 3 dni od dnia, w którym Zamawiający przesłał Wykonawcy wezwanie do ich zapłaty na adres e-mail:
8. Niepotwierdzenie odbioru wezwania przez Wykonawcę pozostaje bez wpływu na wymagalność kar umownych.
9. W przypadku gdy kara umowna nie pokryje poniesionej przez Zamawiającego szkody, Zamawiający ma prawo do dochodzenia odszkodowania na zasadach

ogólnych prawa cywilnego

§ 8

1. Potwierdzenie odbioru przedmiotu umowy nastąpi po spotkaniu w formie protokołu.
2. Strony wyznaczają następujące osoby jako upoważnione do sporządzenia i podpisania protokołu:
 - 1) w imieniu Wykonawcy –
 - 2) w imieniu Zamawiającego –

§ 9

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Umowie mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 10

1. Spory mogące wyniknąć z Umowy lub w związku z nią, a nie rozwiązane uprzednio w drodze ugody, Strony poddadzą do rozstrzygnięcia Sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany Umowy mogą być dokonane za zgodą obu Stron, wyłącznie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy / Umowę sporządzono w postaci elektronicznej w jednym egzemplarzu.³

Wykonawca

Zamawiający

.....

.....

³ Niepotrzebne skreślić.