



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik Nr 2 do Zapytania ofertowego

UMOWA
NA KOMPLEKSOWĄ OBSŁUGĘ KONFERENCYJNO – HOTELOWO – GASTRONOMICZNĄ
zgodnie z zasadą konkurencyjności

realizowana w ramach projektu „*Wykwalifikowani. Nowoczesne Kadry Lubelszczyzny*” współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet VIII „Regionalne Kadry Gospodarki”, Działanie 8.1 „Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie”, Poddziałanie 8.1.1 „Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw”.

zawarta w Puławach w dniu r. pomiędzy:

Fundacją „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000097219, z siedzibą w Puławach ul. Mościckiego 1, 24-110 Puławy, REGON: 430417260, NIP: 716-100-45-50, reprezentowaną przez:

1. **Prezes Zarządu** –
2. **Wiceprezes Zarządu** –

zwaną w dalszej części „**Zamawiającym**”,

a firmą

.....
mającą siedzibę w, przy ul.
działającą na podstawie wpisu do, Nr
REGON, NIP
reprezentowanym przez
zwanym dalej „**Wykonawcą**”.

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług podczas 2 szkoleń dla 10 uczestników we wskazanych przez Zamawiającego terminach w zakresie: wynajmu 1 sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem, usługi gastronomicznej – przygotowanie i podanie wyżywienia dla uczestników szkolenia, usługi hotelowej – przygotowanie i zapewnienie noclegów uczestnikom, przygotowanie przerw kawowych w związku organizacją szkoleń realizowanych w ramach projektu „*Wykwalifikowani. Nowoczesne Kadry Lubelszczyzny*”, pod adresem
zgodnie z Ofertą Wykonawcy z dnia złożoną w odpowiedzi na Zapytanie ofertowe Nr z dnia, stanowiącą załącznik do niniejszej umowy.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

- 70220000-9 – Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne
- 55110000-4 – Hotelarskie usługi noclegowe
- 98341000-5 – Usługi miejsc noclegowych
- 55270000-3 – Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe
- 39222000-4 – Artykuły cateringowe
- 15860000-4 – Kawa, herbata i podobne produkty
- 15812000-3 – Wyroby ciastkarskie i ciasta
- 15320000-4 – Soki owocowe
- 15831000-2 – Cukier
- 15981000-8 – Wody mineralne
- 03222210-8 – Cytryna

§ 2

1. Wykonawca oddaje Zamawiającemu do używania 1 salę szkoleniową w celu realizacji 2 szkoleń, w związku z realizacją projektu „**Wykwalifikowani. Nowoczesne Kadry Lubelszczyzny**” na łączną sumę 32 godzin zegarowych szkoleń.
2. Sala szkoleniowa spełnia kryteria wymienione w pkt 5 ppkt. 1, Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia zgodnie z Zapytaniem ofertowym z dnia
3. Wykonawca udostępni Zamawiającemu salę na co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem szkoleń i 15 minut po ich zakończeniu.
4. Zajęcia każdej grupy szkoleniowej będą odbywać się w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
5. Przed rozpoczęciem szkoleń Wykonawca otrzyma od Zamawiającego szczegółowy harmonogram szkoleń.
6. Wykonawca zobowiązuje się do umożliwienia oznaczenia sali szkoleniowej zgodnie z wymaganiami projektu „**Wykwalifikowani. Nowoczesne Kadry Lubelszczyzny**” tzn. zawieszenia plakatów, banerów itp.
7. Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi będą na najwyższym poziomie oraz zapewnienie warunków zgodnych z przepisami BHP w trakcie trwania szkolenia.
8. Wykonawca oświadcza, iż nie jest powiązany z Fundacją osobowo lub kapitałowo.¹

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania na rzecz Zamawiającego usługi gastronomicznej – przygotowania i podania wyżywienia dla uczestników w ramach 2 szkoleń. Każda grupa szkoleniowa

¹ Przez powiązania kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Fundacją lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Fundacji lub osobami wykonującymi w imieniu Fundacji czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- c) Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

będzie obejmowała łącznie 10 osób zgodnie z ustaleniami zawartymi w *Ofercie Wykonawcy z dnia*
..... *i Zapytaniu ofertowym z dnia*
.....

2. Przygotowanie i podanie wyżywienia dla każdej grupy szkoleniowej według ustalonego harmonogramu. Wyżywienie podczas każdego szkolenia rozpoczyna się kolacją pierwszego dnia szkolenia, a kończy obiadem trzeciego dnia szkolenia.
3. Śniadanie powinno się składać z minimum dwu dań ciepłych, przekąsek zimnych, pieczywo jasne i ciemne, napoje gorące, owoce, warzywa, soki. Obiad: minimum trzy ciepłe dania (zupa, dwa dania mięsne) oraz dodatkowo danie wegetariańskie do wyboru przez uczestników, deser, napoje ciepłe i zimne. Obiad dostępny w formie „szwedzkiego stołu”. Kolacja: minimum trzy ciepłe dania w tym jedno danie wegetariańskie do wyboru przez uczestników. Dodatkowo zapewnienie przekąsek zimnych (min. 4 pozycje), pieczywa jasnego i ciemnego, napojów gorących, soków, owoców i warzyw. Kolacja dostępna w formie „szwedzkiego stołu”.
4. Realizacja zamówienia odbywać się będzie w czasie i miejscu prowadzenia szkolenia.
5. Ramowe menu usługi gastronomicznej stanowi Załącznik do niniejszej Umowy.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania na rzecz Zamawiającego usługi hotelowej – przygotowanie i zapewnienie noclegów dla uczestników szkoleń w ramach 2 szkoleń. Każda grupa szkoleniowa będzie obejmowała łącznie 10 osób zgodnie z ustaleniami zawartymi w *Ofercie Wykonawcy z dnia*
.....*i Zapytaniu ofertowym z dnia*
2. Pokoje hotelowe odpowiadają standardowi hotelu co najmniej 3 gwiazdek, w rozumieniu przepisów § 2 ust.2 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie /Dz. U z 2004 roku nr 188, poz. 1954/.
3. Noclegi dla uczestników szkolenia będą w pokojach nie więcej niż dwuosobowych.
4. Zapewnienie noclegów w co najmniej dwóch pokojach jednoosobowych (mogą być pokoje dwuosobowe z przeznaczeniem tylko dla jednego uczestnika) dla każdej z 2 grup szkoleniowych.
5. Każdy pokój o podwyższonym standardzie, z własnym węzłem sanitarnym.
6. Noclegi obejmują dni: I/II dzień szkolenia, II/III dzień szkolenia.
7. Wykonawca na terenie obiektu, w którym będzie realizowana usługa szkoleniowa zapewni uczestnikom szkolenia możliwość dostępu do zabiegów SPA, tj. np.: sauna, jacuzzi, basen, masaż. Dodatkowo wykonawca umożliwi uczestnikom szkolenia skorzystanie z minimum 2 dodatkowych atrakcji (podczas jednego weekendu) sprzyjających integracji i wymianie dobrych praktyk wśród uczestników szkolenia tj. np.: bilard, wycieczki – zwiedzanie, grill/ognisko, wieczorek taneczny/ wieczorek przy muzyce/koncert, rowery, przejażdżki bryczką, siłownia, kręgle, itp,



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania na rzecz Zamawiającego usługi przerw kawowych – zgodnie z ustaleniami zawartymi w Przedmiocie zamówienia Zapytania Ofertowego z dnia pkt. 5 ppkt. 3 oraz Ofertą Wykonawcy z dniatj;
 - a) wykonanie usługi przerw kawowych na łączną liczbę 6 przerw kawowych;
 - b) zapewnienie przerwy kawowej każdorazowo dla 10 osób;
 - c) organizacja przerw kawowych oznacza świadczenie każdego dnia szkoleniowego usług w zakresie: przygotowania (przygotowanie stołu poprzez ułożenie ciastek na talerzach, innych produktów na salaterkach, talerzykach, miseczkach, zapewnienie termosów z wrzątkiem lub czajnika elektrycznego w pomieszczeniu szkoleniowym, zapewnienie dostępu do wody pitnej, zapewnienie odpowiedniej ilości szklanek do napojów gorących i zimnych dla uczestników szkolenia, zapewnienie odpowiedniej ilości talerzyków deserowych i sztućców dla uczestników szkolenia itp.) i dostarczenia dla uczestników szkolenia każdego dnia szkoleniowego następujących surowców: kawa (parzona i rozpuszczalna), herbata (minimum 3-4 rodzaje), cukier, śmietanki, cytryna do herbaty, woda mineralna (min 3 litry/każde szkolenie), soki owocowe (min. 3 litry/każde szkolenie), ciastka (kruche, w czekoladzie, paluszki), ciasto domowe (2 rodzaje po 0,5 kg każde), owoce, itp. Wykonawca zapewnia serwis sprząający po zakończonej przerwie kawowej. Przygotowana przerwa kawowa dostępna jest podczas trwania danego dnia szkoleniowego w sposób ciągły, co oznacza, że uczestnicy szkoleń mają dostęp do przygotowanej przerwy kawowej w sposób ciągły w określonych godzinach szkoleniowych.
 - d) wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).
 - e) realizacja zamówienia odbywać się będzie w miejscu prowadzenia szkolenia;
 - f) usługa dostępna zgodnie z ustalonym harmonogramem.

§ 6

1. Wartość ogólną zamówienia określa się na kwotę brutto.....PLN (słownie.....).
2. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty czynszu za wynajem 1 sali szkoleniowej za każdą godzinę zegarową w wysokości: PLN (brutto/godzinę).
3. Wartość zamówienia za 32 godziny wynajmu sal określa się na kwotę brutto PLN (słownie) z uwzględnieniem zrealizowanych godzin usługi.
4. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za wyżywienie każdej osoby (uczestnika) w wysokości:..... PLN (brutto/szkolenie).
5. Wartość zamówienia za wyżywienie dla uczestników w ramach 2 szkoleń określa się na kwotę PLN brutto, (słownie.....) z uwzględnieniem zrealizowanego wyżywienia.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za każdy nocleg (2 doby) uczestnika projektu w wysokości PLN (brutto/osobę).
7. Wartość zamówienia za noclegi dla uczestników 2 szkoleń określa się na kwotę brutto PLN, (słownie).
8. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za każdą przerwę kawową w wysokości PLN (brutto/ przerwę kawową).
9. Wartość zamówienia za 6 przerw kawowych określa się na kwotę brutto (słownie.....) z podaniem obowiązującej stawki VAT, z uwzględnieniem faktycznie zrealizowanych przerw kawowych.
10. Należność za wykonaną usługę będzie przekazywana na podstawie faktury wystawionej po szkoleniu, płatne w terminie do 30 dni od daty dostarczenia faktury.
11. Zamawiający będący realizatorem projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego zastrzega sobie, że wypłata należności w w/w terminie jest możliwa, gdy Zamawiający posiada środki finansowe na subkoncie utworzonym na potrzeby realizacji projektu przekazane przez Instytucję Pośredniczącą tj. Urząd Marszałkowski Województwa Lubelskiego. W przypadku braku środków finansowych należność zostanie uregulowana niezwłocznie po ich otrzymaniu.
12. Wykonawca zobowiązany jest wystawić faktury z uwzględnieniem: ilości godzin, w których wynajęta była sala szkoleniowa, ilości podanego wyżywienia dla uczestników szkolenia, ilości zrealizowanych przerw kawowych, zrealizowanych noclegów dla uczestników.
13. Konto Wykonawcy, na które dokonana będzie płatność zostanie wskazane w fakturze.
14. Faktury należy wystawić na adres Zamawiającego: *Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” ul. Mościckiego 1, 24-110 Puławy.*
15. Faktury należy dostarczyć do biura Zamawiającego na adres: *Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości”, ul. Mościckiego 1, 24-110 Puławy.*
16. Podstawą zapłaty za zrealizowaną usługę będą przekazane Zamawiającemu poprawne faktury za wykonanie usługi zgodnie z zamówieniem.
17. W trakcie realizacji zamówienia dopuszcza się wzrost zamówienia udzielonego z zastosowaniem zasady konkurencyjności do wysokości 50% wartości zamówienia określonej w Zapytaniu Ofertowym z dnia....., bez konieczności ponownego zastosowania Zapytania ofertowego.

§ 7

1. Strony dopuszczają możliwość zmiany w umowie w przypadku:
 - a) zmiany danych teleadresowych Wykonawcy i/lub Zamawiającego;
 - b) zmiany osób upoważnionych do dokonywania czynności prawnych;
 - c) zmiany numeru konta bankowego Wykonawcy;
 - d) zmiany terminu szkolenia;
2. O zmianie Wykonawca zawiadomi Zamawiającego niezwłocznie.



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości towaru lub rezygnacji z niektórych pozycji, w wyniku czego wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie proporcjonalnie do ilości zamawianych produktów.

§ 8

1. Umowa niniejsza zostaje zawarta na czas oznaczony od dnia do
2. Po upływie tego okresu umowa przestaje obowiązywać bez uprzedniego wypowiedzenia.

§ 9

Zamawiający zobowiązany jest używać sali szkoleniowej zgodnie z jej właściwościami, przeznaczeniem i bez zgody Wykonawcy nie może czynić zmian sprzecznych z tym przeznaczeniem.

§ 10

Zamawiający nie może użyczać albo oddawać sali szkoleniowej w podnajem bez uprzedniej pisemnej zgody Wykonawcy.

§ 11

Zamawiający jest zobowiązany do utrzymywania sali szkoleniowej w stanie niezbędnym do umówionego użytku przez cały okres najmu.

§ 12

Zamawiający może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania terminów wypowiedzenia w przypadku:

- niemożności używania sali szkoleniowej albo istotnego utrudnienia w jej używaniu zgodnie z umową po uprzednim pisemnym zawiadomieniu Wykonawcy;
- niedotrzymania warunków świadczenia usług zgodnie z przedmiotem zamówienia;
- okoliczności, których nie można było przewidzieć na dzień zawarcia umowy;
- wypowiedzenia lub rozwiązania umowy o dofinansowanie projektu nr 569/POKL.08.01.01-06-362/12-00 o dofinansowanie Projektu „*Wykwalifikowani. Nowoczesne Kadry Lubelszczyzny*” zawartej pomiędzy Fundacją PCP a Instytucją Pośredniczącą tj Urzędem Marszałkowskim Województwa Lubelskiego.

§ 13

W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy:

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne, niezależnie od rzeczywiście poniesionych przez Zamawiającego kosztów i strat:
 - a) w wysokości 10% wartości brutto umowy, gdy Zamawiający odstąpi od umowy lub ją wypowiedzi z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca;
 - b) w wysokości 10 % wartości brutto umowy za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy;
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia;
3. Zapłata lub potrącenia kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku realizacji umowy;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

4. Niezależnie od potrąconych kar umownych, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych prawa cywilnego, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wysokość zastrzeżonych kwot.

§ 14

1. Nadzór nad realizacją umowy ze strony Zamawiającego pełnić będzie Pan/i

.....

2. Nadzór nad realizacją umowy ze strony Wykonawcy pełnić będzie Pan/i

.....

§ 15

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 16

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA