



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 „*Zmiana poprzez wiedzę i jakość*” 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 8.1.2 „Wsparcie procesów adaptacyjnych i modernizacyjnych w regionie”.

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

Przedmiotem umowy jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług, podczas 2 szkoleń o różnej tematyce przeprowadzonych w ciągu 4 weekendów w zakresie: wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem, usługi gastronomicznej – przygotowanie i podanie wyżywienia dla uczestników szkolenia, usługi hotelowej – przygotowanie i zapewnienie noclegów uczestnikom, przygotowanie przerw kawowych dla 3 grup szkoleniowych w związku organizacją szkoleń weekendowych realizowanych w ramach projektu „*Zmiana poprzez wiedzę i jakość*”, w terminie oddo..... pod adresem



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

zgodnie z Ofertą Wykonawcy z dnia złożoną w odpowiedzi na Zapytanie ofertowe
Nr z dnia, stanowiącą załącznik do niniejszej umowy.

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 salę szkoleniową w celu realizacji 2 szkoleń o różnej tematyce przeprowadzonych w ciągu 4 weekendów, w związku z realizacją projektu „*Zmiana poprzez wiedzę i jakość*” na łączną sumę 68 godzin zegarowych szkoleń.
2. Sale szkoleniowe spełniają kryteria wymienione w pkt 5 ppkt. 1, Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia zgodnie z Zapytaniem ofertowym z dnia
3. Szczegółowe określenie terminu przeprowadzenia usługi będzie ustalone z Wykonawcą w terminie do 14 dni roboczych przed datą rozpoczęcia szkoleń.
4. Wykonawca udostępni Zamawiającemu sale co najmniej na 15 minut przed rozpoczęciem szkoleń i 15 minut po ich zakończeniu, a także umożliwi odpowiednie oznakowanie sal szkoleniowych.
5. Zajęcia w ramach każdej grupy szkoleniowej odbywać się będą w weekend, tj. piątek, sobota, niedziela w godzinach między 9.00 – 19.00.
6. Przed rozpoczęciem szkoleń Wykonawca otrzyma od Zamawiającego szczegółowy harmonogram szkoleń.
7. Wykonawca zobowiązuje się do umożliwienia oznaczenia sal szkoleniowych zgodnie z wymaganiami projektu „*Zmiana poprzez wiedzę i jakość*” tzn. zawieszenia plakatów, banerów itp.
8. Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi będą na najwyższym poziomie oraz zapewnienie warunków zgodnych z przepisami BHP w trakcie trwania szkolenia.
9. Wykonawca oświadcza, iż nie jest powiązany z Fundacją osobowo lub kapitałowo.¹

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;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania na rzecz Zamawiającego usługi gastronomicznej – przygotowania i podania wyżywienia dla uczestników w ramach 2 szkoleń o różnej tematyce przeprowadzonych w ciągu 4 weekendów. Każda grupa szkoleniowa będzie obejmowała łącznie 15 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 w piątek, a kończy obiadem w niedzielę.
3. Śniadanie powinno się składać z minimum dwu dań ciepłych, przekąsek zimnych, pieczywo jasne i ciemne, napoje gorące, owoce, warzywa, soki. Obiad dwudaniowy z deserem, napoje ciepłe i zimne. Kolacja: min. dwa ciepłe dania, przekąski zimne, pieczywo jasne i ciemne, napoje gorące, soki, owoce, warzywa.
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 4 weekendów. Każda grupa szkoleniowa będzie obejmowała łącznie 15 osób zgodnie z ustaleniami zawartymi w *Ofercie Wykonawcy z dnia* i *Zapytaniu ofertowym z dnia*
2. Pokoje hotelowe powinny odpowiadać 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 w pokojach nie więcej niż trzyosobowych.
4. Każdy pokój o podwyższonym standardzie, z własnym węzłem sanitarnym.
5. Noclegi obejmują dni piątek/sobota sobota/niedziela.
6. 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 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,

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

§ 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 15 osób dla 3 grup szkoleniowych odbywające jedno szkolenie tematyczne;
- c) przerwa kawowa ciągła
- d) Na każdej przerwie kawowej do dyspozycji uczestników powinna być dostępna minimum: kawa (parzona i rozpuszczalna), herbata (minimum 3-4 rodzaje), cukier, śmietanki, cytryna do herbaty, woda mineralna (min 3 litry/każde szkolenie), soki owocowe (min. 2 litry/każde szkolenie), ciastka (kruche, w czekoladzie, paluszki itp.) i owoce.
- e) wykonawca zapewnia tradycyjne (nie jednorazowe) wyposażenie niezbędne do podania posiłku;
- f) wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z przepisami prawnych 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.).
- g) realizacja zamówienia odbywać się będzie w miejscu prowadzenia szkolenia;
- h) 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 sali szkoleniowej za każdą godzinę zegarową w wysokości: PLN (brutto/godzinę).
3. Wartość zamówienia za 68 godzin 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/dzień).
5. Wartość zamówienia za wyżywienie dla uczestników w ramach 2 szkoleń o różnej tematyce przeprowadzonych w ciągu 4 weekendów określa się na kwotę PLN brutto, (słownie.....) z uwzględnieniem zrealizowanego wyżywienia.
6. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty za każdy nocleg uczestnika projektu w wysokości PLN (brutto/osobę).



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

7. Wartość zamówienia za noclegi dla uczestników szkoleń w ramach 4 weekendów, każda grupa szkoleniowa będzie obejmowała łącznie 15 uczestników, w ramach trzy dniowych 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 14 dni od daty dostarczenia faktury, pod warunkiem dostępności środków na rachunku bankowym Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest wystawić faktury z uwzględnieniem: ilości godzin, w których wynajęte były sale szkoleniowe, ilości podanego wyżywienia dla uczestników szkolenia, ilości zrealizowanych przerw kawowych, zrealizowanych noclegów dla uczestników
11. Każda świadczona przez Wykonawcę usługa będzie fakturowana oddzielnie wg wzoru:
„Wynajem sali szkoleniowej–szkolenie w okresie”
(wpisać nazwę szkolenia) (wpisać datę początkową i końcową wynajęcia sali)
„Wyżywienie uczestników/czek szkolenia „.....” w okresie”
(podać nazwę szkolenia) (wpisać datę początkową i końcową usługi)
„Koszt zakwaterowania uczestników/czek szkolenia „.....” w okresie”
(podać nazwę szkolenia) (wpisać datę początkową i końcową usługi)
„Koszt organizacji przerw kawowych szkolenia -„.....” w okresie.....”
(podać nazwę szkolenia) (wpisać datę początkową i końcową usługi)
12. Konto Wykonawcy wskazane w fakturze:
13. Faktury należy wystawić na adres Zamawiającego: *Fundacja „Puławskie Centrum Przedsiębiorczości” ul. Mościckiego 1, 24-110 Puławy.*
14. Faktury należy dostarczyć do biura Zamawiającego na adres:
15. Podstawą zapłaty za zrealizowaną usługę będą przekazane Zamawiającemu poprawne faktury za wykonanie usługi zgodnie z zamówieniem.
16. Zamawiający jest płatnikiem VAT; NIP: 716-100-45-50
17. Wykonawca jest płatnikiem VAT; NIP:
18. 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;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- c) zmiany numeru konta bankowego Wykonawcy;
 - d) zmiany terminu szkolenia;
2. O zmianie Wykonawca zawiadomi Zamawiającego niezwłocznie.
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 sal szkoleniowych zgodnie z ich właściwościami, przeznaczeniem i bez zgody Wykonawcy nie może czynić zmian sprzecznych z tym przeznaczeniem.

§ 10

Zamawiający nie może użyczać albo oddawać sal szkoleniowych w podnajem bez uprzedniej pisemnej zgody Wykonawcy.

§ 11

Zamawiający jest zobowiązany do utrzymywania sal szkoleniowych 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 „*Zmiana poprzez wiedzę i jakość*” nr 515/POKL.08.01.02-06-041/11-00 zawartej pomiędzy Fundacją PCP a Instytucją Pośredniczącą.

§ 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 wypowie z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca;
2. W wysokości 10 % wartości brutto umowy za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy;
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia;
4. Zapłata lub potrącenia kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku realizacji umowy;



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

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

§ 14

Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z realizowanym Projektem, w tym dokumentów finansowych.

§ 15

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

.....

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

.....

§ 16

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 17

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach. Po jednym dla każdej ze stron

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA