



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 4 szkoleń dla 10 uczestników we wskazanych przez Zamawiającego terminach w zakresie: wynajmu 2 sal szkoleniowych 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 2 sale szkoleniowe w celu realizacji 4 szkoleń weekendowych, w związku z realizacją projektu „**Wykwalifikowani. Nowoczesne Kadry Lubelszczyzny**” na łączną sumę 64 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. Wykonawca udostępni Zamawiającemu sale na co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem szkoleń i 15 minut po ich zakończeniu.
4. Zajęcia każdej grupy szkoleniowej będą odbywać się w ciągu trzech następujących po sobie dni np.: piątek, sobota, niedziela.
5. Ostateczne dni tygodnia realizacji zajęć dla każdej grupy szkoleniowej zostaną wskazane przez Zamawiającego.
6. Przed rozpoczęciem szkoleń Wykonawca otrzyma od Zamawiającego szczegółowy harmonogram szkoleń.
7. Wykonawca zobowiązuje się do umożliwienia oznaczenia sal szkoleniowych zgodnie z wymaganiami projektu „**Wykwalifikowani. Nowoczesne Kadry Lubelszczyzny**” 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;
- 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

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania na rzecz Zamawiającego usługi gastronomicznej – przygotowania i podania wyżywienia dla uczestników w ramach 4 szkoleń. Każda grupa szkoleniowa 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 4 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 4 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 12 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 2 sal szkoleniowych za każdą godzinę zegarową w wysokości: PLN (brutto/godzinę).
3. Wartość zamówienia za 64 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 4 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 4 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 12 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 wynajęte były sale szkoleniowe, 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 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 sal szkoleniowych albo istotnego utrudnienia w ich 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